

Slovenské hydínové mäso s pridanou hodnotou

Produkcija živej jatočnej hydiny dosiahla v roku 2018 úroveň 114 560 ton, z čoho bolo 92,1 % kurčiat, 5,4 % sliepok, 2,4 % moriek a 0,1 % kačíc a husí. Produkcia hydínového mäsa v SR za rok 2018 dosiahla 73 698 ton, čo predstavuje 13,54 kg hydínového mäsa na 1 obyvateľa. Napriek nárastu produkcie živej jatočnej hydiny a hydínového mäsa v období rokov 2013 až 2018 je dnešný stav stále pod úrovňou výroby v roku 2000, kedy sme boli v produkcii hydínového mäsa sebestačný na 100 %.



Dnes je sebestačnosť Slovenska iba na úrovni 66 %. Podiel domáceho hydínového mäsa na pultoch obchodných reťazcov je neustále na úrovni nižšej ako 50 % a podiel v stravovacích zariadení na úrovni nižšej ako 20 %. Všetko ostatné hydínové mäso ponúkané na Slovensku pochádza zo zahraničia. A to aj napriek tomu, že za posledné roky sme boli svedkami viac ako 20 afér s nevyhovujúcim hydínovým mäsom pochádzajúcim zo zahraničia. Aj v tomto roku bolo opakovane takmer každý týždeň stiahnuté z predaja v Českej republike nevyhovujúce mäso z Poľska.

Slovenskí spracovatelia hydiny musia spĺňať všetky prísne pravidlá EÚ a sú pod dôslednou a neustálou kontrolou veterinárnych inšpektorov. V zahraničí a v tretích krajinách tomu tak vždy nie je. Veľké množstvo afér so zahraničným hydínovým mäsom dokazuje, že kontroly sú v týchto krajinách nedostatočné a neúčinné, celý systém potravinového dozoru zlyháva a nevieme v akých podmienkach je hydínové mäso produkované.

Preto sa slovenský spotrebiteľ musí orientovať iba na nákup hydínového mäsa so slovenským pôvodom. Slovenskí spracovatelia hydiny ponúkajú svojim zákazníkom široký sortiment výrobkov. Popri štandardných kurčatách s vysokým kvalitatívnym štandardom si môže zákazník vybrať aj z ponuky prémiového kuracieho mäsa. Do tejto kategórie patria kurčatá chované v systéme welfare, teda v lepších životných podmienkach kurčiat.

Kurčatá chované na Slovensku v systéme welfare:

- dlhšia doba výkrmu - minimálne 40 dní, prípadne 49 dní pri pomaly rastúcich hybridoch,

- menšia hustota kurčiat v halách, ktorá znamená vyššie pohodlie,
- podliehajú pravidelnej kontrole,
- chované bez akéhokoľvek stresu,
- majú zabezpečený dostatok svetla,
- majú bezproblémový a neustály prístup ku krmivu ako aj k vode,
- kŕmené sú iba najkvalitnejšími krmivami bez antibiotík a rastových hormónov.

Hydinové mäso z kurčiat chovaných na Slovensku v systéme welfare:

- obsahuje zdraviu prospešné vitamíny a živiny,
- je vyzretejšie s lepšou štruktúrou a kvalitou svaloviny,
- po tepelnej úprave je kvalitnejšie ako štandardné hydinové mäso,
- po upečení má lepšiu a výraznejšiu chuť a vôňu,
- po upečení je šťavnatejšie, krehkejšie a jemnejšie,
- má pridelenú Značku kvality SK.

Na všetky tieto vlastnosti má vplyv predovšetkým oveľa dlhšia doba výkrmu, lepšie pohodlie kurčiat počas chovu a použitie vysokokvalitných kŕmnych zmesí.

Všetko hydinové mäso, teda štandardné ako aj prémiové, vyprodukované na Slovensku je niekoľkokrát slovenskými veterinármi skontrolované, bezpečné, kvalitné, zdravé a najmä čerstvé, keďže nemuselo precestovať pol Európy. Preto je veľmi dôležité, aby slovenský spotrebiteľ hľadal na obale najmä označenie pôvodu hydinového mäsa. Na každej etikete musí byť uvedená krajina chovu a zabitia hydiny slovami „Chované v“, „Zabité v“ alebo „Krajina pôvodu“.