

České Budějovice, 14. prosince 2020

Český kapr k Vánocům prostě patří!

Letošní podzimní výlovy rybníků byly z mnoha ohledů mnohem komplikovanější než v letech minulých.

Letošní pandemie COVID-19 negativně ovlivnila kvůli přijatým restriktivním opatřením především zahraniční odbyt ryb. Situace na jaře letošního roku předznamenala v tomto ohledu útlum celkového prodeje a většina producentů upřela své snahy k závěru roku. Přetrvávající zhoršená epidemiologická situace u většiny zahraničních odběratelů (Německo, Polsko, Slovensko, Rakousko, Francie, Rumunsko, Srbsko a další) a s tím spojený omezený segment restaurací a hotelů i nadále komplikuje tradiční vývoz ryb. Těch se každoročně vyveze 10-12 tisíc tun, což představuje zhruba 40-50 % tuzemské produkce ryb. Konečné množství vyvezených ryb bude známé až bezprostředně po skončení vánočních svátků, protože z hlediska obchodu jsou právě poslední dva týdny před Vánocemi zcela klíčové.

Tuzemský trh zaznamenal naopak v průběhu roku mírný nárůst prodeje ryb. Svůj podíl mohl sehrát i pozitivní zdravotní vliv konzumace ryb na posílení imunity lidského těla (zvýšenou ochranou lidského organismu před infekcemi včetně COVID-19). Dalším neméně vážným problémem jsou pro producenty odložené výlovy některých rybníků, které bylo nutné přesunout na jarní období příštího roku, s výhledem na zlepšení celkové situace s odbytem ryb do zahraničí. To však sebou přináší nejenom snížení plánovaných tržeb pro rok 2020, ale i komplikace s lovením a nasazováním všech ostatních druhů a kategorií ryb v následujícím roce 2021.

Pro vánoční prodej ryb je vše připraveno.

Pro tuzemský vánoční prodej ryb bude stejně jako v minulých letech zajištěno dostatečné množství ryb v požadované kvalitě, ať už se jedná o kapra I. třídy (do 2,5kg) nebo kapra výběr (nad 2,5 kg). Pro spotřebitele je potěšitelná zpráva, že ceny živých ryb se budou pohybovat na úrovni loňského roku, a to v rozmezí přibližně 70 – 120 Kč/kg. Konečná cena pro zákazníka odráží více aspektů, jako je například původ ryby, místo jejího prodeje nebo logistická náročnost. Z hlediska spotřebitele je nejvhodnější nákup ryb přímo na sádkách či dalších prodejních místech chovatelů ryb, ať už z pohledu kvality, ceny, kvalifikovaného personálu, či absence nadbytečných transportů a tím eliminace případných poranění ryb. Oficiální seznam všech aktuálních prodejních stánkových míst naleznete na webu Státní veterinární správy <https://www.svscr.cz/zivocisne-produkty/seznam-sezonniho-prodeje-zivych-ryb/>, popřípadě je možné vybrat přímo ze seznamu stálých prodejců ryb <https://rybanatalir.cz/najdi-sveho-rybare>.

Jediným rozdílem v případě prodeje ryb oproti minulým letům bude povinné dodržování všech bezpečnostních opatření vedoucích k zamezení šíření COVID-19 (používání roušek či respirátorů, dodržování povinných dvoumetrových rozestupů, ve vnitřních prostorech omezený počet zákazníků, apod.).

Pravidelná konzumace ryb výrazným způsobem posiluje imunitu člověka.

Během zimního období se čím dál více hovoří o zaručeném zdroji vitamínu D v potravinách a jeho pozitivním vlivu na posílení imunity. Vzhledem k nedostatku slunečního UV záření a tím omezené možnosti kůže vyprodukovat dostatečné množství vitamínu D, jsou tak některé potraviny jednou z mála možností, jak tento deficit dorovnat. Z hlediska obsahu patří ryby mezi nejbohatší přírodní zdroje vitamínu D.

Zajímavé srovnání obsahu vitamínu D v rybách a rybích olejích shrnul ve své zprávě Státní zdravotní ústav (SZÚ). Z ní vyplývá, že nejvyšší obsah vitamínu D se nachází v oleji z tresčích jater. **Co je ale nadmíru pozitivní, je jeho vyšší obsah v nejčastěji u nás konzumovaných sladkovodních rybách, a to kaprovi i pstruhovi!** Především kapr, tato mnohými lidmi opomíjená ryba, má ve srovnání s běžně dostupnými mořskými rybami (např. lososem, štikozubcem, mořským vlkem, pražmou, treskou a dalšími) výrazně vyšší obsah vitamínu D. Spolu s přihlédnutím k značnému podílu omega 3 mastných kyselin můžeme o naší nejrozšířeněji hospodářsky chované rybě směle hovořit jako o nutričně, dietologicky a zdraví prospěšné „regionální“ potravine, která by si jistě zasloužila mnohem větší pozornost, než pouze v období vánočních a velikonočních svátků. Jako u každé kvalitní suroviny je i zde velice důležitá úprava, kterou nesmíme podcenit. Kvalitní surovina si bezesporu zaslouží správné zacházení, a to od počátečního zpracování, uchování až po finální úpravu.

Pro zajímavost lze zmínit, že i když vitamín D řadíme mezi teplotně rezistentní až do teploty 180°C, je rychlá a šetrná finální úprava pro kapra klíčová. Díky ní tak u ryb dochází k minimálním ztrátám vitamínu D - max. do 10 %, zatímco u hovězího či kuřecího masa ztráty tepelnou pravou dosahují až 20 % (J. Kašpar, Ústav akvakultury FROV JU v Č. Budějovicích).

Rybářské sdružení ČR představuje rozhodující profesní organizaci produkčního rybářství v České republice, sdružující a reprezentující významné producenty v akvakultuře, zpracovatele ryb, instituce rybářského výzkumu a školství a také sportovní rybářské svazy. Členské subjekty vytvářejí až 90 % tržní produkce ryb v ČR a hospodaří na zhruba 36 tis. hektarech rybníční plochy. Sdružení bylo založeno v roce 1991 a sídlí v Českých Budějovicích. V současnosti má 64 členů. Hlavním posláním je prosazování společných zájmů vůči orgánům státní správy, hospodářským, společenským zájmovým a jiným subjektům, zpracování o produkci a obchodě ryb, statistiky zahraničního obchodu, propagace rybářství a další aktivity. Rybářské sdružení ČR prosazuje zájmy členských subjektů také na evropské úrovni, a to prostřednictvím Asociace evropských producentů ryb (FEAP), jejímž je dlouholetým členem.

Kontakt pro média:

Michal Kratochvíl, ředitel, Rybářské sdružení České republiky

+420 387 312 348, kratochvil@cz-ryby.cz