

## **Ovčí mléko v podmínkách České republiky**

Sheep milk in the conditions of the Czech Republic

**Jarmila Štolcová<sup>1</sup>, Ladislav Štolc<sup>2</sup>, Jaroslav Homolka<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Katedra zemědělské ekonomiky, Provozně ekonomická fakulta, <sup>2</sup>Katedra speciální zootechniky, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů, Česká zemědělská univerzita v Praze

### **Summary**

Dairy sheep breeding in the Czech Republic is in a position to apply in the market and with responsible approach and correct conception to the breeding and economic prosperity will be perceived not only as the instrument and aid to the landscape preservation, but particularly as perspective department of livestock production. A certain way to success is necessary to farmers attend to marketing their products and to keep quality sheep milk and their products.

Po několika letech má chov ovcí v České republice opět rostoucí tendenci. Početní stavy ovcí se zvýšily z 84 104 kusů v roce 2000 na 140 197 kusů v roce 2005, tj. o 66,7%. Jedním z důvodů tohoto vývoje je změna zaměření chovu z vlnářské na masnou užitkovost. Již delší dobu je chovatelům ovcí v České republice známo, že chov ovcí na produkci vlny je v našich podmínkách nerentabilní. Do roku 1994 byla zlikvidována téměř celá populace ovcí šlechtěných na jednostrannou vlnářskou užitkovost (přitom ještě v roce 1990 byl podíl vlnářských plemen v ČR 63%). V následujících letech se chov ovcí soustředil na produkci masa. Chovatelé začali preferovat ovce s masnou a kombinovanou užitkovostí. V minulém roce byl podíl ovcí s kombinovanou užitkovostí 56%, masnou 36%, plodnou 6% a mléčnou 2%. Oproti roku 2004 došlo u mléčného plemene k poklesu jejich zastoupení o 0,6%. Plemeno Východofříská ovce je jediným plemenem ovcí chovaných pro mléčnou užitkovost v České republice. Navzdory nízkému podílu Východofříských ovcí na celkovém počtu ovcí u nás, je jejich chov a následná produkce mléka jistým přínosem a zpestřením v lidské výživě. Toto plemeno se již léta využívá ke křížení pro zlepšení plodnosti a mléčnosti u ostatních plemen.

Ovčí mléko, které je svým složením výrazně odlišné od mlék ostatních savců, se u nás k přímému konzumu nepoužívá, své uplatnění nachází především ve výrobě sýrů (Hrudkový sýr, Brynza, Parenica, Roquefort, Feta, ...), jejichž kvalita záleží na zastoupení základních složek v mléce. Výkupní cena mléka je 20 Kč/ l. Pokud se tržní produkce mléka pohybuje kolem 150 l za laktaci, pak tržba za mléko od jedné bahnice za laktaci by měla činit 3000 Kč. V chovech se zaměřením na mléčnou užitkovost se ovce dojí 2x denně. Většina drobných chovatelů, kteří si zpracovávají ovčí mléko sami, nemůže z hygienických důvodů legálně prodávat své produkty do obchodních

sítí, a tím nejsou jejich produkty plně zhodnoceny. Splnění hygienických podmínek při získávání a zpracování mléka je podmínkou pro legalizaci výroby. Sýr, který je určen pro prodej musí splnit podmínku pasterizace mléka, což vyžaduje značnou investici farmáře, která může být důvodem odmítnutí chovu ovcí s produkcí mléka. Ač se stát snaží formou různých dotací podpořit chov ovcí, jsou tyto finanční prostředky často vnímány jako pomoc k přežití a nikoliv jako stimul rozvoje a modernizace chovu.

Vzhledem k tomu, že uplatnění ovčích sýrů na trhu je reálné jak v tuzemsku, tak na trzích EU, bylo by politováníhodné se této příležitosti nechopit a přenechat prostor zahraniční konkurenci. Proto by se již neměla opakovat situace z konce minulého roku, kdy do médií přišla zpráva o výsledku analýzy ovčích sýrů nakoupených v českých supermarketech, kterou provedl Výzkumný ústav potravinářského průmyslu v Praze. Závěr byl šokující. Ze sedmi druhů ovčího sýra byly čistě ovčí pouze dva, čtyři neobsahovaly ovčí mléko vůbec a do jednoho bylo přimícháno mléko kravské. Sýry čistě ovčí byly původem z Itálie, ostatní vzorky byly českého a slovenského původu. Tento postup výrobců rádobý ovčích sýrů může mít i mnohem vážnější důsledky, než je pouze klamání spotřebitelů. V posledních letech stále se zvyšující počet lidí alergických na kravské mléko přijímá ovčí sýry jako jistou bezpečnou alternativu.

Významnou úlohu při uplatnění výrobků na trhu hraje jejich propagace, která by měla být postavena na přednostech ovčího mléka a výrobků z něj. Důležitá je tedy osvěta v oblasti výživy a gastronomie. Lidé by měli vědět, že ovčí mléko oproti kravskému má:

- vyšší obsah bílkovin
- vyšší podíl vápníku o 70%
- vyšší podíl zinku, hořčíku, fosforu, železa a jódu
- vyšší obsah kyseliny máselné
- CLA – konjugovaná kyselina linolová (dle vědeckých výzkumů zastavuje rakovinotvorné bujení)
- a je bohaté na vitaminy A, B1, B2, B12 a C.

V posledních letech byly zveřejněny výsledky různých vědeckých prací z oblasti vlivu ovčího mléka na lidské zdraví. Tyto výsledky je nezbytné prezentovat v různých formách (semináře, PR projekty atd.), aby se dostaly do povědomí lidí. Jistou pomocnou ruku nabízí též mimotržní funkce chovu ovcí, která je navíc podporována státem i EU. Kolik dětí z měst (mnohdy bohužel i z vesnic) ví jak vypadá stádo ovcí, beran, jehně či dokonce jak se dělá ovčí sýr? Je zde prostor pro komunikaci mezi chovateli a vzdělávacími zařízeními (mateřské, základní či střední odborné školy).

Chov ovcí s produkcí mléka má jistý prostor v uplatnění na trhu a se zodpovědným přístupem a správnou koncepcí k dosažení chovatelské a ekonomické prosperity bude vnímán nejen jako prostředek k udržení krajiny v ekologickém stavu, ale zejména jako perspektivní odvětví živočišné výroby.

*Příspěvek vznikl za podpory Výzkumného záměru MSM 6046070901.*