

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

průzkum napříč supermarkety v České republice



SHRNUTÍ

Kuřata chovaná na maso [tzv. brojleři] dnes v důsledku genetické selekce přibývají na váze extrémně rychle. Konvenčně chované kuře během 35 dní růstu nabere i padesátinásobek své původní váhy. Tento fakt, ve spojení s vysokou hustotou osazení ve výkrmových halách, kde se na sebe tísní i více než 20 kuřat na jeden metr čtvereční, způsobuje, že kuřata trpí celou řadou chorob, k nimž mají jak genetické predispozice, tak jsou zároveň způsobeny mizernými životními podmínkami. Některé z těchto onemocnění mohou pozorovat pouhým okem i spotřebitelé. Jednou z nich je nemoc bílých vláken [ang. "white striping"].

Nemoc bílých vláken se projevuje na svalové struktuře prsního svalstva. Na prsním svalu jsou patrné bílé pruhy, které vedou stejným směrem jako svalová vlákna. Příčinou těchto pruhů je výše zmíněný extrémní růst, zejm. v oblasti prsního svalstva. K tomuto onemocnění jsou náchylní především tzv. rychle rostoucí hybridní kuřata [Ross 308, Cobb 500]. Tito hybridní kuřata jsou v České republice vůbec nejvyužívanější. Příliš rychlý růst kuřat vede k nahrazení svalové tkáně tkání tukovou. Maso z těchto kuřat mění svou strukturu a má sníženou nutriční hodnotu.

Spolek OBRAZ – Obránci zvířat provedl průzkum v obchodech s potravinami působícími na území České republiky. Do průzkumu byly zahrnuty zejm. obchodní řetězce vykazující nejvyšší roční obrát a zároveň jeden z řetězců, který dle své sebe prezentace cílí na prodej farmářských produktů. V rámci šetření bylo záměrem testovat přítomnost nemoci bílých vláken v baleních prsních řízků, u nichž se předpokládá, že pocházejí z rychle rostoucích kuřat, se specifickým zaměřením na privátní značky daného obchodního řetězce.

Výsledky šetření ukazují, že nemoc bílých vláken se v nějaké míře vyskytuje u 95,7% všech zkoumaných vzorků [2158 z 2255 ks balení prsních řízků]. Vůbec nejhorší výsledky lze pozorovat u značek Dobré maso, Purland a K-Jarmark, které na českém trhu nabízejí společnosti Penny Market (Dobré maso) a Kaufland Česká republika (Purland, K-Jarmark). Metodika vyhodnocení vzorků zahrnovala posouzení specifické úrovně defektu od 0 [nepřítomnost bílých vláken na prsním filetu] do 3 [velmi pokročilé stádium nemoci bílých vláken]. **Největší část všech pozitivních vzorků vykazovala stupeň 2, tj. pokročilé stádium nemoci bílých vláken [35 % všech vzorků].**



ÚVOD

Kuřecí maso, konkrétně prsní svalstvo, bývá obecně vnímáno jako zdravá potravina. Mnohdy se zmiňují jeho příznivé nutriční hodnoty dané nízkým obsahem tuku a vysokým obsahem bílkovin.⁸ V důsledku dlouhodobé strategie obchodních řetězců na českém trhu však dochází k cenovému tlaku na producenty kuřecího masa, což se následně podepisuje i na podmínkách, v nichž jsou kuřata dnes chována. Tyto podmínky ve spojení s extrémně rychlým růstem zajišťujícím vyšší tzv. "výťažnost" kuřecího masa, způsobují, že struktura kuřecího masa nabízeného na pultech supermarketů se v čase zásadně mění.

Jen v České republice se každý rok chová kolem 140 milionů kuřat za účelem produkce kuřecího masa. Drtivá většina z těchto kuřat (odhadem 98 %) patří mezi tzv. rychle rostoucí hybridy, u nichž bylo v posledních 50 letech docíleno genetickou selekcí k extrémního nárůstu svaloviny se speciálním zacílením na "cenné partie", tj. převážně prsní svalstvo.² Nejpoužívanější rychle rostoucí hybridy jsou Ross 308 a Cobb 500, vyšlechtění společnostmi Aviagen, resp. Cobb, které jsou dodavateli "genetického materiálu" do tzv. rodičovských chovů. Z rodičovských chovů následně putují jednodenní kuřata těchto genotypů do výkrmových hal. Standardy, dle kterých lze dnes vykrmovat kuřata na maso, jsou předepsány zákonem č. 246/1992 Sb. na ochranu zvířat proti týrání: na 1 m² lze chovat až 42 kg tzv. živé váhy kuřat, což znamená i více než 20 jedinců. Rychlost růstu není legislativně nijak upravována.

Intenzivní chov rychle rostoucích kuřat je dlouhodobě kritizován pro welfare problémy,⁹ jimiž jsou zejména onemocnění pohybového aparátu, problémy dýchacích cest a skutečnost, že v důsledku své váhy a zmrzačení dnešní kuřata většinu svého krátkého života jen proleží.⁷ V reakci na tyto problémy, které způsobují dnešním kuřatům chovaným na maso mnoho stresu a utrpení, vznikl welfare standard European Chicken Commitment (dále jen ECC).¹⁰ Jedná se o závazek obchodních řetězců, restaurací, potravinářských firem a dalších subjektů, že budou ve svých dodavatelských řetězcích garantovat dodržování vyšších welfare standardů chovu. ECC spočívá především v:

1. používání výhradně středně či pomalu rostoucích hybridů,
2. snížené hustotě osazení na max 30 kg/m²,
3. zajištění průniků přirozeného světla do výkrmových hal,
4. zajištění prvků obohacujících prostředí (bidla, klovací substráty) a
5. humánnější porážce bez zavěšení za běháky při plném vědomí.

K ECC se již přihlásila zhruba čtvrtina evropského trhu. Hlavním hybatelem změny jsou v tomto ohledu obchodní řetězce, které svými závazky mají dopad na celkový welfare kuřat

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

chovaných na maso největší, protože skrze maloobchodní sítě se každoročně prodá kuřecího masa nejvíce. V Evropě mezi obchodní řetězce, které mají závazek, patří např. Carrefour,¹¹ Aldi¹² či Auchan¹³. V České republice byly první maloobchodní řetězce, které se k ECC přidaly, KONZUM, Ústí nad Orlicí¹⁴ a Jednota České Budějovice.¹⁵ Ze zahraničních obchodních řetězců (Lidl, Kaufland, Albert, Tesco,...) se k výzvě dosud žádný nepřipojil. Naopak, mnohdy bylo zjištěno, že svým zákazníkům nejenže odmítají¹⁶ garantovat vyšší welfare podmínky kuřat chovaných na maso, ba dokonce v souvislosti s tímto tématem své zákazníky účelově klamou.¹⁷ I proto byly všechny tyto subjekty zahrnuty do šetření.

Špatný zdravotní stav a mizerné welfare standardy chovu kuřat způsobují nemoci, které lze pozorovat pouhým okem na výsledném produktu.⁴ Mezi ně patří i nemoc bílých vláken. Jedná se o svalovou myopatii, která má za následek vyšší obsah tuku v prsním svalstvu. Postihuje zejm. kuřata s vyšší intenzitou růstu a vyšším podílem prsního svalstva.¹ Právě na prsním svalstvu ji lze pozorovat nejčastěji. Jde o bílé pruhy, které vedou stejným směrem jako svalová vlákna.⁵ Tyto bílé pruhy jsou tuková tkáň, která maso nutričně znehodnocuje. Obsah tuku je v případě masa postiženého touto nemocí až o 224 % vyšší než v případě masa bez onemocnění bílých vláken. Maso postižené touto nemocí má zároveň o 10 % vyšší obsah kolagenu, což způsobuje vyšší obsah dusíkatých látek a horší vstřebatelnost bílkovin pro člověka a následný nedostatek některých esenciálních aminokyselin.⁵

Nemoc bílých vláken je jasně rozpoznatelným důkazem pro spotřebitele, že kuřecí maso, které je mu nabízeno, nejenže pochází ze zvířat, jež prožila velmi krátký život plný bolesti a nepohodlí, ale zároveň je i potvrzením snížené kvality masa samotného. Zejm. zahraniční obchodní řetězce vnímají kuřecí maso jako strategickou položku, která funguje jako "lákadlo" na zákazníka; tzv. "center of plate" - položka, díky níž se daří zákazníka dostat do prodejny a prodat mu i spoustu dalšího zboží. Tato honba za co nejvyšším ziskem má však dopady nejen na welfare podmínky kuřat, ale i na kvalitu výživy přijímané spotřebiteli.

METODOLOGIE

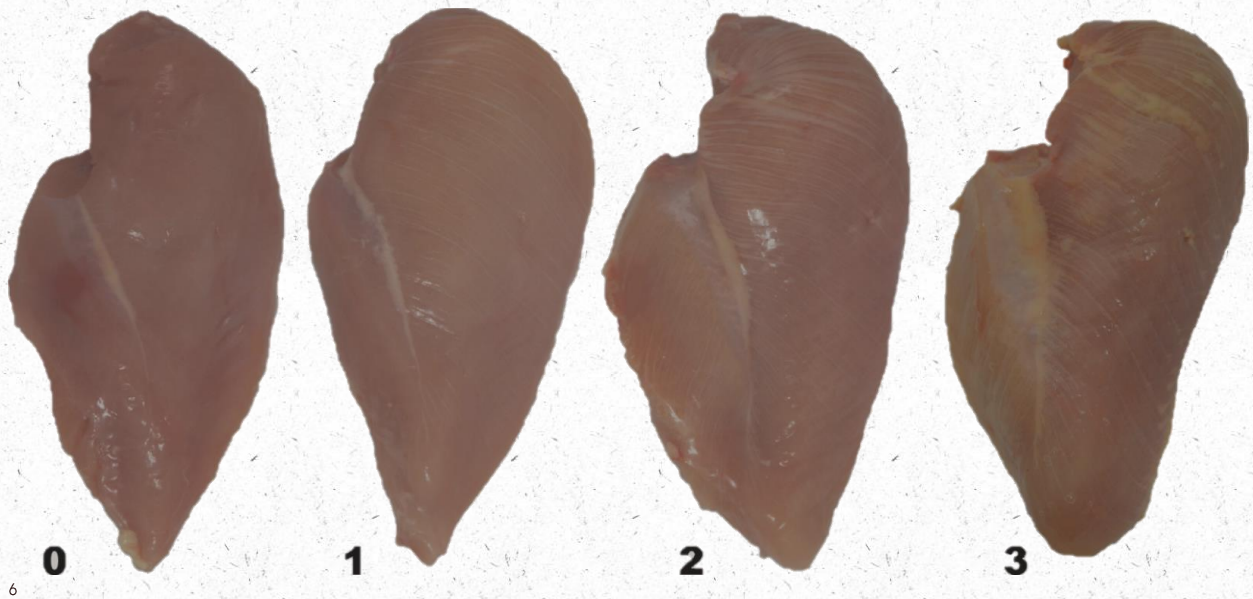
K průzkumu byly využity fotografie svrchních částí balení s kuřecími prsními řízky privátních značek 9 vybraných obchodních řetězců. Vzhledem k tomu, že některé obchodní řetězce mají více privátních značek kuřecího masa, byly zahrnuty do šetření pouze značky, které v rámci svého marketingu nijak neinformují spotřebitele o welfare standardech kuřat. Právě u těchto lze totiž předpokládat, že se jedná o maso pocházející z intenzivních velkochovů.

Sesbírané vzorky byly následně posouzeny. Sběr dat probíhal v době od 5. 1. 2023 do 12. 2. 2023. Celkem bylo navštíveno za účelem sběru dat 259 prodejen na území ČR. Celkový počet vzorků dosáhl 2255 ks. Nejvíce vzorků bylo získáno z návštěv maloobchodního řetězce Albert [539] a nejméně z prodejen Sklizeno [30]. Počet vzorků se odvíjí mj. od velikosti a rozšířenosti dané obchodní sítě a dle počtu balení kuřecích prsou na prodejně. Sběr dat probíhal napříč všemi kraji České republiky, s největším počtem sesbíraných vzorků v Praze [789] a nejnižším v Ústeckém kraji [42]. Vzhledem k tomu, že se jedná o vždy identickou značku kuřecího masa, lze počet a rozložení vzorků považovat za dostatečně reprezentativní. A to mj. i z důvodu, že se často jedná o identickou skupinu zpracovatelů, která pro daný řetězec vlastní značku zpracovává a zásobuje ho napříč ČR.

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

Hodnocení vzorků bylo vypracováno s ohledem na **4 stupně výskytu nemoci bílých vláken:**

- 0 = bez výskytu nemoci bílých vláken
- 1 = výskyt nemoci bílých vláken
- 2 = pokročilé stádium nemoci bílých vláken
- 3 = velmi pokročilé stádium nemoci bílých vláken.



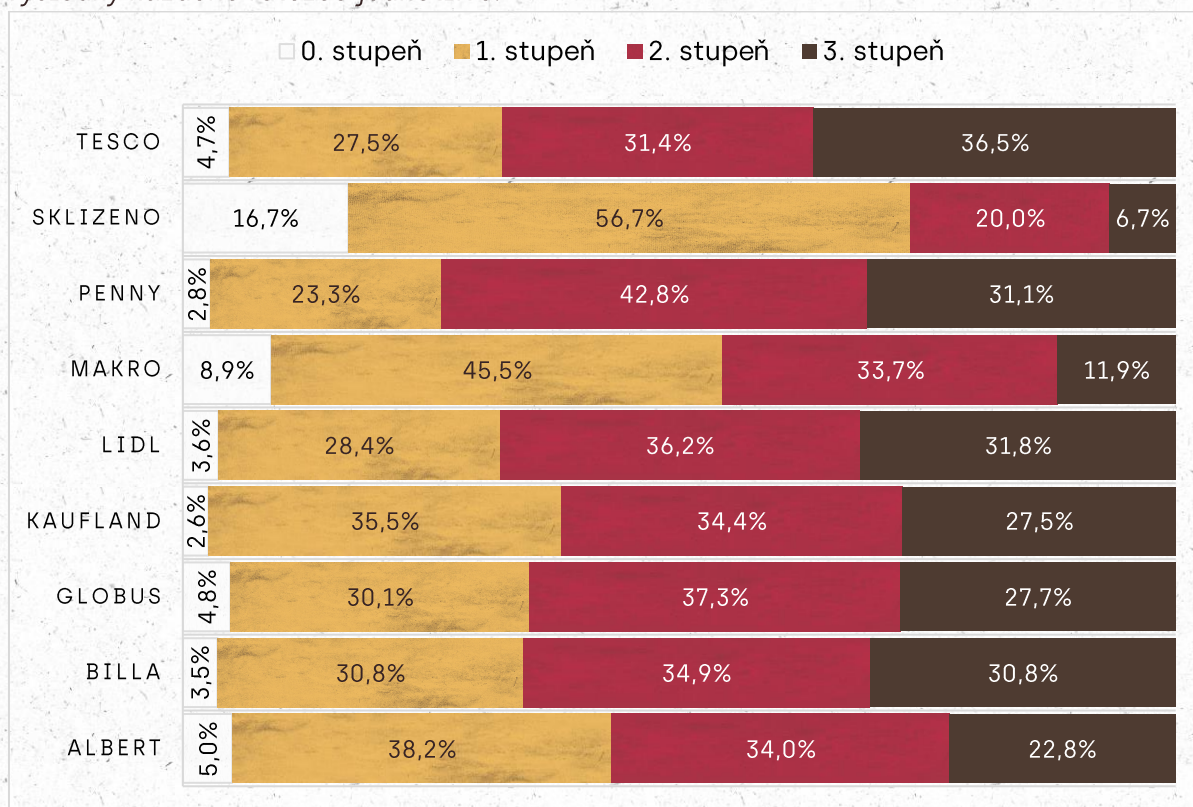
Obrázek: stupně nemoci bílých vláken na kuřecím prsním svalu

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

VÝSLEDKY

V balení kuřecích prsou privátních značek všech obchodních řetězců byl nalezen výskyt nemoci bílých vláken v průměru u 95,7 % balení. Z 2255 ks vyfocených balení 2158 ks vykazovalo jeden ze stupňů [1-3] nemoci bílých vláken.

Následuje graf srovnávající výsledky jednotlivých obchodních řetězců a podrobné výsledky každého řetězce jednotlivě.



NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN



Posuzovaná značka kuřecího masa: Řezníková čerstvá porce

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	16	128	163	143	450
Procento vzorků	3,6	28,4	36,2	31,8	100
Počet navštívených prodejen					49



Posuzované značky kuřecího masa: Purland, K-Jarmark

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	7	97	94	75	273
Procento vzorků	2,6	35,5	34,4	27,5	100
Počet navštívených prodejen					26

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN



Posuzovaná značka kuřecího masa: Albertovo čerstvé

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	27	205	179	121	532
Procento vzorků	5,1	38,5	33,6	22,7	100
Počet navštívených prodejen					63



Posuzovaná značka kuřecího masa: Dobré maso

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	5	42	77	56	180
Procento vzorků	2,8	23,3	42,8	31,1	100
Počet navštívených prodejen					27

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

BILLA



Posuzovaná značka kuřecího masa: Vocilka

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	12	106	120	106	344
Procento vzorků	3,5	30,8	34,9	30,8	100
Počet navštívených prodejen					38

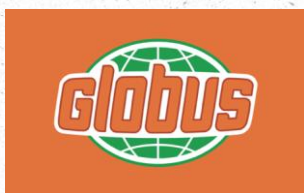
TESCO



Posuzovaná značka kuřecího masa: Tesco – ověřený původ

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	12	70	80	93	255
Procento vzorků	4,7	27,5	31,4	36,5	100
Počet navštívených prodejen					29

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN



Posuzovaná značka kuřecího masa: Čerstvá drůbež

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	4	25	31	23	83
Procento vzorků	4,8	30,1	37,3	27,7	100
Počet navštívených prodejen					10



Posuzovaná značka kuřecího masa: Metro chef

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	7	41	33	12	93
Procento vzorků	7,5	44,1	35,5	12,9	100
Počet navštívených prodejen					12

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

SKLIZENO



Posuzovaná značka kuřecího masa: Světničkové kuře

	Stupeň nemoci bílých vláken				Celkově
	0	1	2	3	
Počet vzorků	5	17	6	2	30
Procento vzorků	16,7	56,7	20	6,7	100
Počet navštívených prodejen					5

PŘÍKLADY NEMOCI BÍLÝCH VLÁKEN

Příklad č. 1



Velmi pokročilé stádium (3. stupeň) nemoci bílých vláken, kterou jsou napadeny kuřecí prsní řízky značky Řezníková čerstvá porce nabízené maloobchodním řetězcem Lidl. Přítomnost velmi širokých bílých vláken je patrná zejména na hřbetu levého prsního řízku.

Fotografie byla pořízena v prodejně Lidl Česká republika, v.o.s. na adrese Stroupežnického 253/1, 150 00 Praha 5-Smíchov.

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

Příklad č. 2



Pokročilé stádium [2. stupeň] nemoci bílých vláken, tentokrát přítomné na prsních řízcích nabízených společností Tesco pod značkou Ověřený původ. Pokročilé stádium onemocnění značí zejm. šířka a hustota bílých pruhů. Jejich přítomnost vypovídá o extrémně rychlém růstu kuřat, který znemožnil jejich přirozený vývoj, čímž došlo k odumírání svalových vláken.

Fotografie byla pořízena v prodejně Tesco Stores ČR a.s. na adrese Prodloužená 807, 720 00 Ostrava-Hrabová.

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

Příklad č. 3



Pokročilé stádium (2. stupeň) nemoci bílých vláken je zřetelně pozorovatelné zejm. na prostředním prsním řízku v balení nabízeném pod značkou Albertovo čerstvé maloobchodním řetězcem Albert.

Fotografie byla pořízena v prodejně Albert Česká republika, s.r.o. na adrese Žižkova 894, 395 01 Pacov.

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

Příklad č. 4



Výskyt nemoci bílých vláken (1. stupeň) lze pozorovat shodně na obou prsních řízcích v nafocném balení, které nabízí společnost Kaufland pod značkou Purland.

Fotografie byla pořízena v prodejně Kaufland Česká republika, v.o.s. na adrese Rovná 2460/4, 680 01 Boskovice.

Příklad č. 5



Daná fotografie prsních řízků prodávaných pod značkou Světničkové kuře síti prodejen Sklizeno byla vyhodnocena jako bez výskytu onemocnění bílých vláken [0. stupeň].

Fotografie byla pořízena v prodejně SKLIZENO FOODS s.r.o. na adrese Plzeňská 8, 150 00 Praha 5 – Smíchov.

DISKUZE

Všechny posuzované obchodní řetězce prodávaly během období sběru vzorků kuřecí maso napadené nemocí bílých vláken. Zároveň každý z řetězců nabízel alespoň nějaká balení, která při následném posouzení vykazovala nejvyšší, 3. stupeň napadení - velmi pokročilé stádium onemocnění bílých vláken.

3. stupeň vykazovalo celkově 633 posuzovaných vzorků (28,1 %). Nejvyšší podíl kuřecích prsních řízků napadených 3. stupněm onemocnění vykazovala balení maloobchodní sítě Tesco (36,5 %). Druhý nejhorší výsledek v tomto ohledu vykazala balení prodávaná řetězcem Lidl (31,8 % vzorků napadených 3. stupněm onemocnění). Na pomyslném třetím místě se umístil řetězec Penny (31,1 %).

2. stupeň vykazovalo celkově 788 posuzovaných vzorků (34,9 %). Tento stupeň je tak vůbec nejčastější, a pro spotřebitele je tak nejpravděpodobnější, že rozhodnou-li se pro koupi balení kuřecích prsních řízků od jednoho z posuzovaných obchodních řetězců, bude toto balení napadeno 2. stupněm onemocnění bílých vláken; tj. nemocí v pokročilém stádiu. Nejvyšší podíl takto vyhodnocených vzorků nabízel v období sběru řetězec Penny (42,8 %). Druhý nejhorší výsledek vykazaly vzorky z prodejen řetězce Globus (37,3 %). Na pomyslném třetím místě se umístil Lidl (36,2 %).

1. stupeň vykazovalo celkově 737 posuzovaných vzorků (32,7 %). Nejvyšší podíl kuřecích prsních řízků vykazujících napadení nemocí bílých vláken 1. stupně vykazovaly vzorky nafocené v prodejnách Sklizeno (56,7 %). Druhý nejhorší výsledek v tomto ohledu vykazala společnost Makro (45,5 %), následovaná maloobchodním řetězcem Albert (38,2 %).

Bez výskytu onemocnění bylo řetězci nabízeno pouze 97 posuzovaných vzorků (4,3 %). Dle očekávání nejvyšší podíl těchto vzorků nabízely prodejny Sklizeno (16,7 %). Následuje velkoobchodní síť Makro (8,9 %) a řetězec Albert (5 %).

Ačkoliv některé řetězce nabízejí balení s vyšším a pokročilejším výskytem onemocnění bílých vláken, obecně lze konstatovat, že uspokojivých výsledků nedosáhl žádný z posuzovaných subjektů. Nejvyšší podíl balení kuřecích prsních řízků bez pozorovatelného onemocnění bílých vláken nabízela síť Sklizeno, avšak jednalo se pouze o 5 z 30 posuzovaných vzorků [tj. 16,7 %].

ZÁVĚR

95,7 % kuřecích prsních řízků zkoumaných v rámci našeho šetření vykazovalo onemocnění bílých vláken.

Výsledky naznačují, že je propastný rozdíl mezi marketingovou prezentací supermarketů, kteří používají termíny jako "čerstvé kuřecí", "dobré maso" apod., a skutečnou kvalitou kuřecího masa, které pod svými privátními značkami prodávají. Přítomnost nemoci bílých vláken je v případě kuřecích prsních řízků prodávaných v obchodních řetězcích působících v České republice takřka naprostým standardem. Zároveň je tato skutečnost i důkazem, že kuřata, z kterých nabízené maso pochází, prožila svůj krátký život v nevyhovujících podmínkách, které jim neumožnily projevit jakékoli přirozené chování. Je to ale zejm. genetická selekce, která zapříčinila nepřirozeně rychlý růst kuřat a díky níž obchodníci na prodeji kuřecího masa generují vysoký profit. To vše na úkor zdraví, životní pohody zvířat a kvality kuřecích produktů.

Tato zjištění by měla motivovat supermarketů působících v České republice, aby změnily svou politiku zaměřenou na animal welfare. Ukazuje se totiž, že špatné životní podmínky kuřat chovaných na maso mají mnohem širší společenské dopady. Morální prohřešek prodeje rychle rostoucích kuřat je z hlediska toho, čemu jsou během chovu a zpracování zvířata vystavena, naprosto zjevný. Neetické je však i klamání zákazníků líbivými názvy privátních značek které zastírají utrpení zvířat, na nichž je cynicky vyděláváno.

REFERENCE

1. Alnahhas N, Berri C, Chabault M, Chartrin P, Boulay M, Bourin MC, Le Bihan-Duval E. Genetic parameters of white striping in relation to body weight, carcass composition, and meat quality traits in two broiler lines divergently selected for the ultimate pH of the pectoralis major muscle. BMC Genet. 2016 Apr 19;17:61. doi: 10.1186/s12863-016-0369-2. PMID: 27094623; PMCID: PMC4837622.
2. MTD Ústřařice. [2021, 12 2]. *Stavy a užitkovost drůběže 2021*. From Mezinárodní testování drůběže Ústřařice: <https://www.mtd-ustrasice.cz/statistika/>
3. M. Petracci, S. Mudalal, F. Soglia, C. Cavani. [2015] Meat quality in fast-growing broiler chickens. World's Poultry Science Journal 71:2, pages 363-374.
4. S. Mudalal, M. Lorenzi, F. Soglia, C. Cavani, M. Petracci, Implications of white striping and wooden breast abnormalities on quality traits of raw and marinated chicken meat, *Animal*, Volume 9, Issue 4, 2015, Pages 728-734, ISSN 1751-7311, <https://doi.org/10.1017/S175173111400295X>.
5. Tůmová, E., Chodová, D. Intenzita růstu a kvalita masa brojlerových kuřat. In: *Drůbežář-Hydinář, ročník XIII, 2/2019, s. 8- 9.*
6. V.A. Kuttappan, B.M. Hargis, C.M. Owens, White striping and woody breast myopathies in the modern poultry industry: a review, *Poultry Science*, Volume 95, Issue 11, 2016, Pages 2724-2733, ISSN 0032-5791, <https://doi.org/10.3382/ps/pew216>.
7. Weeks CA, Danbury TD, Davies HC, Hunt P, Kestin SC. The behaviour of broiler chickens and its modification by lameness. *Appl Anim Behav Sci*. 2000 Mar 22;67(1-2):111-125. doi: 10.1016/s0168-1591(99)00102-1. PMID: 10719194.

NEMOC BÍLÝCH VLÁKEN

Online zdroje:

8. <https://www.akademiekvality.cz/clanek/kureci-maso-jako-nedilna-soucast-jidelnicku>
9. <https://www.ciwf.cz/hospodarska-zvirata/slepice/kurata-na-maso/>
10. <https://welfarecommitments.com/europeletter/>
11. <https://www.l214.com/communications/20200206-engagement-poulet-carrefour/>
12. <https://www.aldi-sued.de/de/nachhaltigkeit/tierwohl/masthuhn-initiative.html>
13. <https://www.agrociwf.fr/actualites/2022/02/auchan-rejoint-le-better-chicken-commitment-en-pologne-et-en-espagne>
14. <http://www.konsumuo.cz/aktuality/?o=novinka-745>
15. <https://www.jednotacb.cz/o-jednote/aktuality/zavazek-o-ukonce-ni-prodeje-rychlukurat-od-r-2026-115.html>
16. https://www.denik.cz/z_domova/kurata-v-obchodech.html
17. <https://www.seznamzpravy.cz/clanek/domaci-zivot-v-cesku-rychlukurata-ta-nemame-tvrdi-na-infolinkach-supermarketu-klamou-211687>



OBRAZ
obránci zvířat