**Definitivně skončilo kupování zajíce v pytli. Ode dneška musí mít veškeré maso dohledatelný původ**

**PRAHA – 1. dubna 2015**

Dnes vstoupila v platnost legislativní norma, která přikazuje na baleném i nebaleném mase uvádět kompletní údaje o jeho původu. Zákazník z etikety či informací u chladicí vitríny zjistí, odkud zvířata pocházela, kde byla chována, kde poražena a kdo je zpracoval. Masné společnosti koncernu Agrofert tuto normu velmi vítají, jelikož už několik let bojují za transparentní trh masem a plnou informovanost zákazníků.

*„Je to skvělá zpráva. Zákazníci konečně uvidí, kdo jim takzvaně věšel bulíky na nos. My se dlouhodobě snažíme podporovat české chovatele prasat, skotu i drůbeže. Už před několika lety jsme kvůli tomu uvedli v život značení CZ333 pro české hovězí maso a CZ15 pro české vepřové maso,“* říká Jan Hanuš, generální ředitel Kosteleckých uzenin. Zároveň poukazuje na fakt, že potravinářská divize koncernu Agrofert dlouhodobě stojí za českými chovateli. „*Na rozdíl od ostatních zpracovatelů se my soustřeďujeme na české maso. U vepřového pochází 80 % z českých farem, zbylých 20 % bereme od dalších českých zemědělců. U hovězího masa se z jedné čtvrtiny zásobíme sami z vlastních chovů, zbylé tři čtvrtiny masa pochází výhradně od českých chovatelů. K nim se nikdy neobracíme zády. A jsme na to patřičně pyšní,“* doplňuje Jaroslav Janoušek, ředitel největšího zpracovatele českého masa Maso Planá, který rovněž spadá pod Kostelecké uzeniny. A dodává, že v České republice nejsou zvířata pouze chována, ale i narozena – alespoň ta z vlastních farem koncernu Agrofert.

Od 1. dubna tedy zákazníci při nákupu uvidí, odkud maso v jimi zvoleném produktu pochází. Vyhnou se tak léčkám výrobců, kteří lákají na české maso či tradiční českou potravinu, ale základní surovina je přitom ze zahraničí, nezřídka také pochybného původu a zpracování. *„U masa je to jednoduše srovnatelné – české vepřové, hovězí nebo drůbeží bez problémů zpracujete, rozvezete a umístíte do regálů během maximálně 48 hodin. Ale otázkou je, jak tomu je třeba v případě polského masa, které zůstane tu stát na hranicích, tu v koloně – tam už se můžeme bavit i o několika dnech, než se maso dostane na pult. Proto nové značení vítáme. Zákazníci si budou moci vybrat, co a v jaké kvalitě chtějí za svoje peníze dostat,“* připomíná Janoušek.

Značení původu přitom není jen doménou “červených” mas, ale i drůbežího. Vodňanská drůbež si zakládá na českém původu drůbeže. Dokonce nabízí oblíbené Kuře s rodokmenem. *„U těchto kuřat je lehko dosledovatelný jejich původ. Na každé etiketě je uvedeno něco jako rodné číslo kuřete, díky němuž si zákazník na webových stránkách najde, odkud pocházelo krmivo, na jaké farmě kuře vyrostlo, kde bylo zpracováno a že prošlo veterinární kontrolou. Není to marketingový tah, ale snaha o to, aby zákazníci mohli nakoupit to, co očekávají,“* říká Milan Říha, ředitel Vodňanské drůbeže.

Až se tedy dnes zákazníci vydají do obchodů, měli by se podívat u masných produktů na etiketu a hledat původ masa. Několik slov může mít zajímavý dopad. V tomto případě jde o rozhodnutí, jestli podpořit české chovatele, nebo posílat peníze do kapes zahraničních farmářů, kteří hledají vděčné odběratele dotované produkce.