

# Nabídka sladkovodních ryb a výrobků z nich na trhu a uvádění produkce sladkovodních ryb na trh podniky v České republice



**Ing. Antonín Vavrečka**  
Seminář ke Světovému dni výživy

# SPOTŘEBA RYB

## Spotřeba ryb v kg/obyvatele/rok

Druh	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Ryby celkem	5,7	5,8	5,5	5,5	5,1	5,4	5,4	5,3	5,4	4,0*
z toho: sladkovodní tuzemského původu	1,4	1,4	1,3	1,4	1,4	1,5	1,5	1,4	1,3	1,4

Pramen: Rybářské sdružení a ČSÚ

Poznámka: Od roku 2003 kromě ryb získaných chovem jsou započítávány i úlovky ryb na udici. \* spotřeba ryb po odečtení reexportu

„Místa nákupu ryb<sup>1</sup>“ – jednoznačně nejčastějším místem, kde lidé nakupují ryby, jsou hypermarkety/supermarkety. Dalším místem jsou malé specializované prodejny a přímo v místě výlovu nebo u sádek. Rybu lidé také kupují v restauraci, na trzích nebo výstavách a v lahůdkách.

„Úprava ryb při nákupu<sup>1</sup>“ – nejčastěji jsou nakupovány mražené ryby, potom chlazené, dále ve formě salátů, pomazánek, uzené a marinované ryby a ryby živé (zejména o vánocích).

<sup>1</sup> Marketingová studie odvětví akvakultury, MZe, 2016

„Místa konzumace ryb<sup>1</sup>“ – nejčastějším místem, kde lidé konzumují ryby, je doma, dále v restauracích a v dalších stravovacích zařízeních.

„Měsíční útrata za ryby<sup>1</sup>“ – nejvíce lidí utratí za ryby méně než 300 Kč měsíčně .

„Důvody nízké konzumace ryb<sup>1</sup>“ – nejčastějším důvodem, proč lidé nejedí ryby nebo je nejedí více, je cena (ryby jsou drahé). Dalšími významnými překážkami v konzumaci ryb jsou kosti a špatná dostupnost místa, kde lze kvalitní rybu koupit. Dále se jedná o přípravu ryb a neznalost postupů při přípravě ryb či dosud nevytvořený návyk na tento druh stravy.

„Názory na jídelníček a zdravý životní styl<sup>1</sup>“ – svůj způsob stravování považuje za velmi zdravý 1/4 populace ČR, 1/3 populace ČR nepovažuje svůj způsob stravování za příliš zdravý a zbytek populace ČR nemá na svůj jídelníček vyhraněný názor. Hledání zdravějších a přirozenějších potravin dobře dokladuje zvyšující se zájem např. o biopotraviny.

V posledních 5 letech lze pozorovat vzrůstající trend orientace na zdravý životní styl a úpravu jídelníčku ve prospěch zdravých, čerstvých a přirozených potravin (biopotraviny, potraviny z volného chovu, cesty na jejich stůl).

Obliba mražených potravin klesá (týká se i mražených ryb/rybích produktů).

<sup>1</sup> Marketingová studie odvětví akvakultury, MZe, 2016

## Je na českém trhu prostor pro zvýšení sortimentu živých a zpracovaných sladkovodních ryb?

### ➔ Šetření týkající se sortimentu ryb v obchodech

- Vlastní šetření v obchodech - byly navštíveny 4 náhodně vybrané prodejny (supermarkety), které se nachází na území Hlavního města Prahy.
- Sortiment v sekci ryby:
  - Ryby v živém a zpracovaném stavu ( i polotovary chlazené i hluboce zmražené)
  - Nabízené druhy ryb
  - Cena a zastoupení nabízeného produktu
  - Země původu



Nabídka ryb a sortimentu z ryb v navštívených prodejnách (supermarketech).

Druh ryby	Hluboce mražený			Chlazený			Živý			Země původu
	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)	
Losos obecný ( <i>Salmo salar</i> )	filet	384	3	filet	422	2				Chile, Norsko
Pangas spodnooký ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )	filety bez kůže	136	4	filety bez kůže	260	1				Vietnam
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	filet	299	1	filet	299	1				
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	půlený	139	1	půlený	187	2	živý, volný	109	1	ČR
Pstruh duhový ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	kuchaný s hlavou	172	4	kuchaný s hlavou	210	2	živý, volný*	80	1	Turecko**, ČR
Sumec velký ( <i>Silurus glanis</i> )				porce	320	1	živý, volný*	329	1	ČR
Amur bílý ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )				porce	179	1	živý, volný*	140	1	ČR
Tolstolobik bílý ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )				porce	110	1	živý, volný*	69	1	ČR
Štika obecná ( <i>Esox lucius</i> )							živý, volný*	356	1	ČR
Lín obecný ( <i>Tinca tinca</i> )							živý, volný*	166	1	ČR

\*Ryby byly pouze v nabídce

\*\*Všechny ryby hluboce mražené pochází z farmových chovů Turecka

## Hluboce mražené výrobky:

- Nižší cenu oproti chlazeným rybám.
- I přes přiznávanou nevýhodu nižší čerstvosti či případně i nižší kvality výrobku přitahují svými nespornými výhodami.
- Jsou kupovány hlavně do zásoby.
- Pro obchod nejvhodnější, nejtrvanlivější a nejméně pracná.
- Nevýhody výrobků: neprůhledné obaly, obalené ledem.
- Obalené ledem byly všechny výrobky hluboce mraženého pangasia.
- Z 1 kg hluboce mraženého pangasia (filet bez kůže) po jeho rozmražení a okapání o přebytečnou vodu bylo získáno 0,8 kg svaloviny k přípravě pokrmu. Tato skutečnost (přítomnost zmražené vody) je deklarována i přímo výrobcem na obalu daného výrobku, na kterém uvádí že, čistá hmotnost masa je 0,9 kg, což je o 0,1 kg více, než bylo zjištěno v testovém výrobku.

Druh ryby	Hluboce mražený		
	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)
Losos obecný ( <i>Salmo salar</i> )	filet	384	3
Pangas spodnooký ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )	filety bez kůže	136	4
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	filet	299	1
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	půlený	139	1
Pstruh duhový ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	kuchaný s hlavou*	172	4
Sumec velký ( <i>Silurus glanis</i> )			
Amur bílý ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )			
Tolstolobik bílý ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )			
Štika obecná ( <i>Esox lucius</i> )			
Lín obecný ( <i>Tinca tinca</i> )			

\*Všechny ryby hluboce mražené pochází z farmových chovů Turecka

## Hluboce mražené výrobky:

- Při porovnání jednotlivých druhů ryb a jejich dostupnosti v obchodních řetězcích nejlépe vychází „pangasius“, avšak pouze v hluboce mražené formě a dále pstruh duhový.
- Země původu „pangasia“ je Vietnam, odkud se expeduje do celého světa. Vzhledem k velké vzdálenosti přepravy do cílové země, je „pangasius“ převážně prodáván v hluboce mražené formě - chlazený pangasius byl v sortimentu pouze jedné prodejny a to za dvojnásobnou cenu.
- Porovnání z pohledu ceny mezi jednotlivými druhy ryb nejlépe vychází pangasius s kaprem - z technologického hlediska vidíme, že kapr v tomto ohledu není favoritem. Za velmi podobnou cenu lze koupit hluboce mraženého pangasia a kapra s rozdílem v tom, že pangasius je prodáván jako fileta bez kůže a kapr je prodáván jako půlka. Mraženou či chlazenou filetu kapra nelze s filetou pangasia bez kůže srovnávat, kdy cena filet kapra je cca. dvojnásobně dražší. Cena filetů kapra obecně začíná na úrovni 200 Kč/kg.

Druh ryby	Hluboce mražený		
	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)
Losos obecný ( <i>Salmo salar</i> )	filet	384	3
Pangas spodnooký ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )	filety bez kůže	136	4
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	filet	299	1
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	půlený	139	1
Pstruh duhový ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	kuchaný s hlavou*	172	4
Sumec velký ( <i>Silurus glanis</i> )			
Amur bílý ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )			
Tolstolobik bílý ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )			
Štika obecná ( <i>Esox lucius</i> )			
Lín obecný ( <i>Tinca tinca</i> )			

\*Všechny ryby hluboce mražené pochází z farmových chovů Turecka

## Chlazené výrobky:

- Jsou finančně náročnější.
- Jsou preferované z důvodu čerstvosti, avšak určeny k okamžité spotřebě.
- Kapr obecný byl méně dostupný, avšak byl zastoupen v sortimentu jak filety a půlky, tak i jako hluboce mražený, chlazený a i živý.
- Nejdražší je obecně filet lososa, který je pro konzumenty sladkovodních ryb vnímán jako ryba luxusní. Země původu těchto výrobků bylo Chile a Norsko.
- Sumec, tolstolobik a amur patří pro spotřebitele mezi méně známé ryby a byly prodávány v chlazené formě vakuované po balení 0,2 až 0,4 kg (2 až 3 porce) - byl o tyto výrobky velký zájem. Jednalo se např. o 2 porce sumce chlazeného vakuovaného o hmotnosti 0,246 g za 78,7 Kč, 2 porce amura o hmotnosti 0,298 g za 53 Kč,

Druh ryby	Chlazený		
	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)
Losos obecný ( <i>Salmo salar</i> )	filet	422	2
Pangas spodnooký ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )	filety bez kůže	260	1
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	Filet	299	1
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	půlený	187	2
Pstruh duhový ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	kuchaný s hlavou	210	2
Sumec velký ( <i>Silurus glanis</i> )	porce	320	1
Amur bílý ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )	porce	179	1
Tolstolobik bílý ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	porce	110	1
Štika obecná ( <i>Esox lucius</i> )			
Lín obecný ( <i>Tinca tinca</i> )			

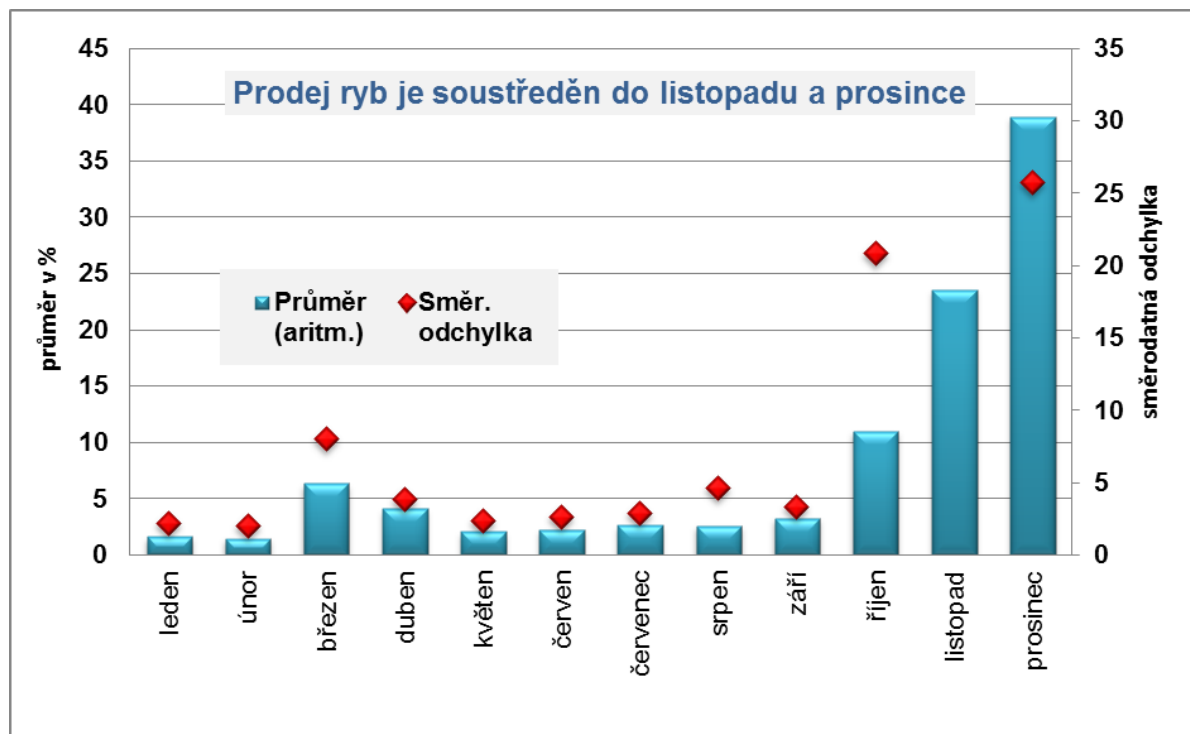


## Živé ryby:

- Jedná o nejčerstvější formu ryby, považovány z hlediska zpracování za nepraktické – zabití, kuchání.
- U živé ryby spotřebitel kupuje i části, které jsou při domácím opracování nevyužitelné.
- Kladou na prodejce vysoké nároky týkající se uskladnění a vyžadují kvalifikovaný personál.
- Z důvodu logistiky je dáována přednost tuzemským dodavatelům.

Druh ryby	Živý		
	Výrobek	Cena Kč/kg	Zastoupení (počet)
Losos obecný ( <i>Salmo salar</i> )			
Pangas spodnooký ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )			
Kapr obecný ( <i>Cyprinus carpio</i> )	živý, volný	109	1
Pstruh duhový ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	živý, volný*	80	1
Sumec velký ( <i>Silurus glanis</i> )	živý, volný*	329	1
Amur bílý ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )	živý, volný*	140	1
Tolstolobik bílý ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	živý, volný*	69	1
Štika obecná ( <i>Esox lucius</i> )	živý, volný*	356	1
Lín obecný ( <i>Tinca tinca</i> )	živý, volný*	166	1

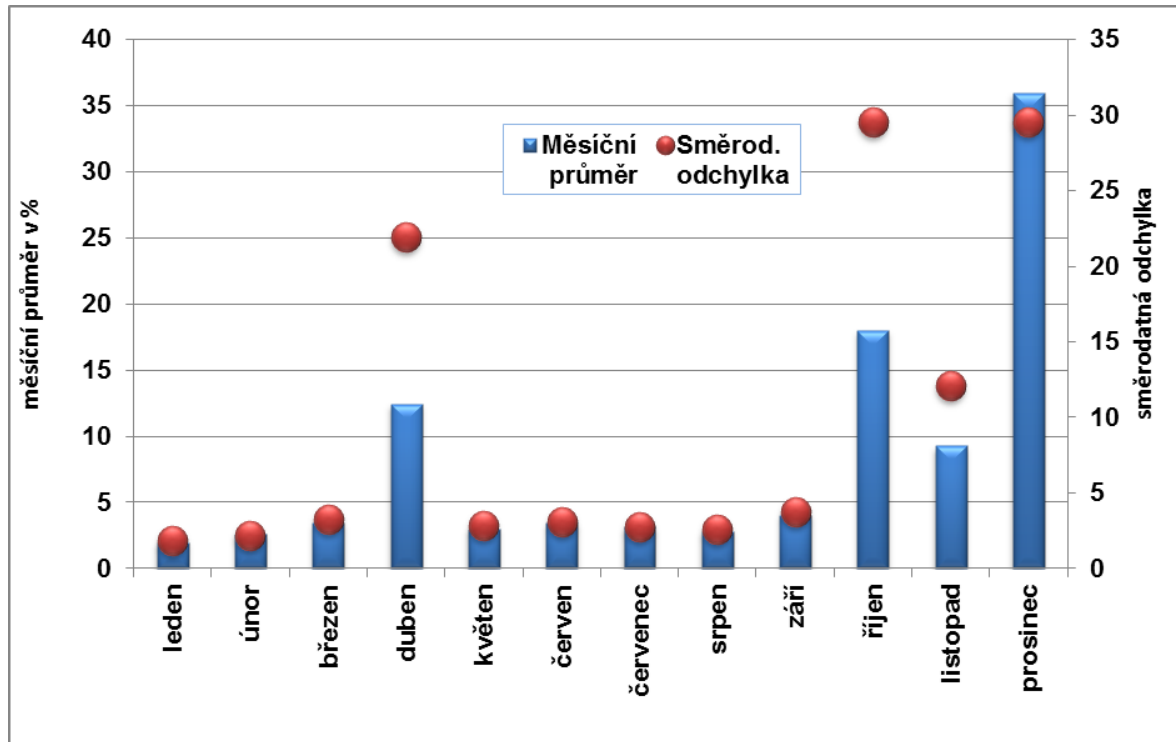
\*Ryby byly pouze v nabídce

Sledování rovnoměrnosti uvádění české akvakulturní produkce na trh v ČR<sup>1</sup>:

Graf: Prodej živých ryb v ČR v jednotlivých měsících roku 2014 - podíl z celkového prodeje všech respondentů v %.

- Nejvýznamnější objemy sladkovodních ryb jsou obchodovány koncem roku, tj. ve čtvrtém čtvrtletí a z toho především dominuje nabídka v posledním měsíci roku. V prosinci bylo prodáno celkem téměř 39 % z celoroční akvakulturní produkce.
- Dalším významnějším obdobím, kdy se mírně zvyšovala dodávka živých ryb na vnitřní trh, byl měsíc březen a dále ještě duben, tj. před velikonoce.

<sup>1</sup> Tematický úkol 10 (4204), ÚZEI, prosinec 2015 (šetření za rok 2014)

Sledování rovnoměrnosti uvádění české akvakulturní produkce na trh v ČR<sup>1</sup>:

Graf: Prodej zpracovaných sladkovodních ryb v ČR v jednotlivých měsících roku 2014 v % za všechny respondenty.

- Rozhodující objemy roční produkce přicházely na tuzemský trh ve 4. čtvrtletí 2014, konkrétně v prosinci, dále pak říjnu a dubnu 2014. Z celoroční produkce zpracovaných ryb jich bylo v prosinci podniky uvedeno na trh 36 %.
- Dodávky zpracovaných sladkovodních ryb z tuzemské produkce na tuzemský trh jsou soustředěny do stejných měsíců roku jako v případě živých ryb.

<sup>1</sup> Tematický úkol 10 (4204), ÚZEI, prosinec 2015 (šetření za rok 2014)

## Závěry:

- Na trhu je dostatečná kapacita ke zvýšení sortimentu živých a zpracovaných sladkovodních ryb – zvláště pro prodej výrobků o menší kusové hmotnosti (2 až 3 porce) za přijatelnější cenu.



Např.: nově vybudované systémy (RAS) a jejich vyprodukované lososovité, „dravé“ a další druhy ryb by měly vést ke zvýšení sortimentu živých a zpracovaných sladkovodních ryb na trhu a dále zajistit plynulost dodávek ryb v průběhu roku.



Např.: jak doporučují evaluační studie<sup>1</sup>, pro většinu populace by optimální cena za filety kapra měla být na úrovni cca 92,60 Kč/ kg, maximálně však 120 Kč. Z pohledu nákladů na chov kapra a jeho následného zpracování není ani horní cena 120 Kč/kg reálná. Ale je možné snížit hmotnost výrobku tak, aby porce filety kapra ve výsledku dosáhly této ceny a byly pro spotřebitele zajímavé.

- Rozšíření sortimentu ryb v obchodních řetězcích a plynulost dodávek během celého roku dává předpoklad navyšování spotřeby sladkovodních ryb a snižování dovozů zejména ze třetích zemí.
- V těchto i následujících letech bude nutné dále propagovat prostřednictvím zacílených marketingových aktivit kvalitu rybího masa a přesvědčovat veřejnost o zdravotní prospěšnosti jeho konzumace.

<sup>1</sup>Opakovaná evaluace komunikační kampaně na podporu spotřeby sladkovodních ryb a výrobků z nich v ČR

## Děkuji za pozornost

**Ing. Antonín Vavrečka**

e-mail: [Vavrecka.Antonin@seznam.cz](mailto:Vavrecka.Antonin@seznam.cz)

**Ministerstvo zemědělství**

Tel.: +420 221 813 102

Mob.: 702 188 969

[antonin.vavrecka@mze.cz](mailto:antonin.vavrecka@mze.cz)