

## Zápis z jednání Klubu chovatelů plemene wagyu

Hotel Medlov, 22.11.2023, začátek v 15 hodin

Přítomní: dle prezenční listiny

- Úvod:  
Na úvod přivítal předseda klubu Ing. Müller přítomné chovatele a také přizvané hosty, zejména pak zástupce Výzkumného ústavu živočišné výroby v Praze Uhřetěvesi (Ing. Bartoň a Ing. Bureš) a také společnosti Amaso (František Kšána).  
Dále se představili noví chovatelé plemene wagyu – pan Chlapík a pan Jenší
- Volba nového člena Rady PK WA:  
Petr Novák, dosavadní člen Rady plemenné knihy wagyu, rezignoval na tento post. Odstoupivší pan Novák doporučil na tento post řádného člena PK WA Jiřího Brádka, další kandidát nebyl navržen. Proběhla volba nového člena RPK: 7 pro, 0 proti, 1 zdržel  
Závěr: Novým členem RPK WA byl zvolen Jiří Brádka, Brodce
- Ing. Müller s pomocí fotografií prezentoval ohlednutí na výstavou v Brně a za všemi aktivitami spojenými s prezentací masa plemene wagyu během této akce. K poděkování se se připojili i další chovatelé a zástupce svazu Kamil Malát.
- Prezentace Ing. Ludka Bartoně (VÚŽV Praha): Lipogeneze u skotu plemene wagyu (kompletní prezentace přílohou zápisu). Během prezentace uvedl genetické a další parametry tvorby tuku a také zajímavé výsledky studie sledující vývin svalové a tukové tkáně u volů plemene wagyu a evropských plemen (BM, AA, H) vykrmovaných v typických podmínkách pro dané plemeno (Japonsko, Evropa) a dále výsledky WA a H volů vykrmovaných za stejných podmínek.  
Proč se wagyu tak liší od ostatních plemen? Hlavní důvody jsou následující:
  - odlišný energetický metabolismus (syntéza mastných kyselin),
  - exprese významných lipogenních genů,
  - gen SCD1 (kódování enzymu odpovědného za mononenasycených mastných kyselin, zejména kyseliny olejové),
  - dlouhodobá selekce na množství IMF,
  - intenzivní výživa,
  - nutrigenomika
- Přednáška Františka Kšány (Amaso) – [www.milujemedobremaso.cz](http://www.milujemedobremaso.cz) + [www.jidloaradost.cz](http://www.jidloaradost.cz)  
Na úvod vyzdvihl spolupráci s MVDr. Krontorádem při prodeji WA masa v ČR. Dále zmínil cenné postřehy z návštěvy Japonska a japonského stylu přípravy a porcování hovězího masa (maso WA v JP nenechávají vůbec zrát – kvůli vysokému podílu tuku, zvířata jsou chována výhradně ve stájích – sluneční svit má vliv na kvalitu tuku), během své cesty do JP navštívil rovněž WA chovy a navázal s tamními chovateli spolupráci při importu WA masa z JP. Japonští prodejci a chovatelé WA navštívili rovněž ČR a chov MVDr. Krontoráda. Dle názoru F. Kšány se podmínky chovu v ČR a JP zásadně neliší, hlavní rozdíl je především v genových liniích. Každému návštěvu Japonska doporučuje.  
Josef Müller by ocenil pokračování spolupráce s F. Kšánou při propagaci WA masa v ČR, například na výstavě v Brně atd. V rámci vzdělávání F. Kšána rád předá své zkušenosti chovatelům, aby mohli svou prezentaci masa vylepšit.
- Prezentace Jakuba Tmeje (zástupce Klubu WA ve World Wagyu Council, kterého je ČR členem):  
Report ze světového WA kongresu v Texas, USA 24. – 30.9.2024 (obrazová prezentace přílohou)  
Začátek tour v San Antoniu – prezentace jednotlivých zemí o chovu WA ve světě (11 států včetně Japonska – z Evropy jsou ČR, DE, UK), odtud tour nejenom po farmách (inseminační stanice, Texas University, Texas Rangers Hall of Fame, Fort Worth, návštěva rodea aj.). V USA produkce masa

z WA skotu je zcela podřízena trhu (primárně pro přípravu steaků), cenově se tedy příliš neliší od ceny prémiového masa AA. Další kongresy: r. 2026 v JAR, r. 2029 společně v DEU + UK. Zmínil americké poznatky o velmi silném „sociálním“ citění jedinců plemene wagyu, které se údajně u ostatních plemen v takové míře nevyskytuje. Nadnesl témata k diskusi jako například hodnocení mramorování ve vztahu ke zpeněžování masa či předávání informací (zápisů) z online jednání WWC členům.

- Různé:

Diskuze ohledně termínu pro prvního přípuštění jalovic. Má souvislost s výživou, ale i mléčností, která u nedostatečně vyvinutých prvotek po porodu může být značně problematická z hlediska výživy telete.

Debatovalo se i o kvalitativních parametrech masa WA z pohledu konzumentů a zkušenostech chovatelů týkajících se požadavků spotřebitelů. MVDr. Krontorád uvedl, že jsou extrémně důležité senzorické parametry masa a ne pouze samotná úroveň mramorování posuzovaná opticky. Kvalitní chuťové vlastnosti se pojí výhradě s masem plemene wagyu přestože i maso jiných plemen vykazuje vysokou úroveň mramorování.

- Další jednání Klubu WA proběhne v listopadu 2024 na farmě rodiny Ficbauerových.
- Oficiální část jednání Klubu byla zakončena v 18:30 hodin.

V Medlově dne 22.11.2023 zapsal Kamil Malát  
ověřil Josef Müller



# ČESKÝ SVAZ CHOVATELŮ MASNÉHO SKOTU

Těšnov 17, Praha 1, 110 00, tel: 221 812 865

email: info@cschms.cz, www.cschms.cz

## PREZENČNÍ LISTINA

Klubu..... WAGYU

Datum a místo..... 22.11.2023, MEDLOV

Jméno - firma	Typ členství (řádné/zájemové)	Podpis
Kubišta Martin, Farma Horky, s.Bo	řádné	
TMEL JAKUB, Farma Horky s.r.o	řádné	
AICBAUEROVÁ JENKA, Farma Jastrábi	řádné	
PETR FICBAUR - " -	ŘÁDNÉ	
JENŠÍ MICHAELA, SIWA FARM	řádné	
JENŠÍ LUKAŠ, SIWA FARM	řádné	
Jiří Brádler	řádné	
MILAN ČHLAPÍK	ŘÁDNÉ	
PETR KROVTOŘAD - BOUET	ŘÁDNÉ	
LUDĚK BARTOŇ	ZÁJMOVÉ	
JANĚL BUREŠ	-H	
FRENEL BOUZA AMASO		
FRANTIŠEK KRÁMP AMASO		
KAMIL MALÝ, ČSCHMS	ČSCHMS	
GABRIELA MÜLLEROVÁ, WAGYUFARM	ŘÁDNÉ	
JOSEF MÜLLER - " -	"	
RADKO KŘÍŽ BIO KRAJINA	ZÁJMOVÉ	