



Přeštické černostrakaté prase

Pavel Nevrkla



Vznik přeštického černostrakatého plemene

Před rokem 1850 se na Plzeňsku chovalo prase staročeský štětinač (český hřebenáč). Toto nenáročné a plodné prase však nestačilo zvyšujícím se požadavkům na produkci masa, proto se po roce 1850 začala dovážet nová plemena z Anglie (Yorkshire, Suffolk, Cornwall, Sussex) a Německa. Křížením původního a dovezených plemen vznikly dvě skupiny prasat - přeštické a kralovické. Po 1. světové válce i během 2. světové války byl chov přeštických a kralovických prasat byl potlačován. Od roku 1952 probíhala obnova přeštických prasat, kdy bylo vybráno přes 200 prasnic a 6 kanců a dovezená plemena (např. Cornwall, Berkshire, Essex, Saddleback), regenerace byla ukončena v roce 1964 a přeštické prase bylo uznáno jako samostatné plemeno. Po roce 1964 probíhalo zušlechťování plemenem pietrain a německým sedlovitým prasetem. V roce 1992 bylo plemeno zařazeno mezi genetické zdroje. Důvodem k tomuto kroku byl nejen nízký početní stav populace, ale také určité vlastnosti tohoto plemene. Díky Národnímu programu ochrany genetických zdrojů hospodářských zvířat probíhají práce na udržení populace přeštického prasete a získávání a konzervace genetického materiálu.

Od roku 1996 je plemeno chováno in situ v uzavřené populaci. Mezi vysoce ceněné vlastnosti plemene patří nenáročnost, odolnost proti stresu, přizpůsobivost podmínkám prostředí a dobré mateřské vlastnosti, díky nimž je přeštické prase vhodné i do ekologických chovů. K nevýhodám plemene patří méně příznivé ukazatele jatečné hodnoty.

Chov přeštického černostrakatého plemene v současnosti

V roce 2011 bylo v chovech zapojených do Národního programu v testu vlastní užitkovosti dosaženo následujících výsledků: přírůstek u prasniček byl na úrovni 542 g, 61 % libového masa a 0,83 cm hřbetního tuku, u kanečků byl zjištěn přírůstek 559 g, 60,3 % libového masa a 1,0 cm tuku. Celkem bylo odchováno 134 prasniček a 25 kanečků.

Reprodukční ukazatele dosáhly následujících hodnot: 11,3 všech narozených selat (prasnice/vrh); 10,5 živě narozených selat (prasnice/vrh); 9,5 dochovaných selat (prasnice/vrh); 165 dne délka mezidobí; 2,1 vrhů (prasnice/vrh); 21,6 živě narozených selat (prasnice/rok).

V současné době je patrný zvýšený zájem o přeštické prase u náročnějších zákazníků. Maso těchto prasat je vyhledáváno špičkovými kuchaři. Vyšší protučnění masa se podílí na vynikající chuti, textuře a šťavnatosti. Díky těmto vlastnostem nachází maso přeštických prasat uplatnění v řadě restaurací, např. restaurace společnosti Ambiente, La Rotonde a mnoho dalších. Zárukou kvality a původu masa je registrované logo.

