

SALERS (FRANC.SA ILAR) – FRANCUSKO MESNO GOVEDO

Nedavno je održano stručno putovanje u Francusku, koje je organizirao Hrvatski zadružni savez. Bio je to uzvraćeni posjet francuskim privrednicima Privredne komore i poljoprivrednika udruženih u Poljoprivrednu komoru grada Aurillac u području Cantal. U tome području nalazi se grad – općina Salers. To je područje industrijski dosta pasivno, odnosno nerazvijeno, ali bogato oborinama (oko 2300 mm godišnje), pa ima uređene gorske pašnjake i razvijenu turističku privredu. Ovo bi se područje moglo usporediti s našom Likom čiji su predstavnici zainteresirani za uvoz ponuđenog stada Salers goveda.

Odlučio sam opisati za nas manje poznato Salers govedo i njegove životne uvjete.

Za naše pojmove Francuska je zemlja ne pretjerano uređena no sigurno je jako skladno i dobro organizirana i to u svim segmentima, odnosno ništa tradicionalno nije grubo eliminirala zamjenom sa boljim uvozom, pa tako i svoje manje poznate pasmine nije zamijenila svojim boljim ili tuđima već je poštovala tradiciju kao i genetsku raznolikost koju Europa potiče.

Tako je očuvala i lokalnu pasminu i prilagodila je brzim selekcijskim pothvatom današnjem vremenu.

Iako je Francuska po broju stvorenih pasmina na samom vrhu (iza Velike Britanije), njezine su pasmine sustavno prije 150 godina odabirane za pojedine namjene, jedne za mlijeko (Mont beljar), a druge za meso Charolais (Šarole), Limusine (Limuzin), i već spomenuti Salers.

Po količini i kakvoći francuska su goveda sigurno prva u svijetu.

Engleska je stvorila uglavnom rano zrele masno-mesne pasmine koje su se održale na ekstenzivnim pašnjacima širom svijeta, a uzgajaju se uglavnom za potrebe izvoza u arapsko-muslimanske zemlje.

Francuske pasmine su izgrađene za kakvoću i količinu mesa po grlu (Šarole), na randman i kakvoću mesa (Limuzin). Salers govedo je nešto masnije, ali s vrlo dobro raspoređenom mašću unutar mišića (intra muskularna mast). Upravo zato se davno izvezene engleske pasmine uglavnom u Sjevernu i Južnu Ameriku danas popravljaju s francuskim pasminama pretapanjem ili melioracijskim križanjem.

O životnim uvjetima

Nesumnjivo se radi o specifičnom i zanimljivom govedu za naše prilike. Zbog specifičnosti je vjerojatno ostalo nepoznato, a zanimljivim, jer smo otkrili

puno dobrih osobina koje bi se mogle iskoristiti u našim reljefno-klimatskim uvjetima Like i Gorskog kotara.

Jednakost životnog prostora je u vrlo skeletnom i manje izdašnom tlu, približno jednako vlažnoj klimi, ali bitno dužoj vegetacijskoj godini, od spomenutih naših područja, što svakako bitno smanjuje troškove već tako gospodarsko napetih parametara i mogućnosti ostvarivanja dobiti.

Podsjetio bih i na našu djelomičnu prednost već zaboravljenu od mnogih agronoma, što ju je spomenuo akademik Albert Ogrizek na svakom prvom generacijskom predavanju. Prema mom dobrom sjećanju cit: „Kolegice i kolege zapamtite dobro što ću vam sada reći, ali to nemojte pisati. Sitna stoka se isplati uzgajati samo ako se pase na tuđim površinama“. Kako danas stvari stoje navedene riječi bi se mogle proširiti pa to vrijedi i za krupnu stoku. Iz samog citata je vidljivo da je to u doba socijalizma bilo bogohuljenje jer smo učili selektivno, odnosno intenzivnu poljoprivredu smatrali i profitabilnom (donedavno kombinatskom), a ekstenzivnu poljoprivredu neki naši režimski profesori su označavali kao „nazadnom; neisplativom; zaostalom; primitivnom.“

Ovo bi svakako trebao biti zorni podsjetnik za sva naša nedovoljno iskorištena i zapuštena područja čije vegetacijske godine ostaju trajno i nepovratno neiskorištene iako smo učili da su preživajući „male tvornice“ koje mogu manje vrijedne biljke (trava, sijeno) pretvoriti u proizvode visoke hranidbene i tržišne vrijednosti (mlijeko, meso). Nažalost danas je k tomu i pastir zanimanje suprotno političaru pa potonji misle i komuniciraju samo s novopečenim i „profitabilnim zanimanjima“ trgovcima i uvoznicima.

Govedo Salers zastupljeno je samo u području Cantala. Čak i u istoj pokrajini lako se primijeti da na nižim bogatijim pašnjacima pasu Šarole i Limuzin, a na strmijim i manje izdašnim pasu Salersi. To je bio prvi dobar znak da su to goveda visokog gorskog područja. Iako su njihovi pašnjaci bogatiji i uređeniji od naših, naši su prostraniji i u ovom momentu mogli bismo reći neograničeni. Uvjetnog prostora za pašu imamo, dakle, dosta, ali trebamo razmisliti da li smo tehnički spremni pripremiti dovoljno dobre hrane za zimu za veći broj goveda kakav se danas ne drži u tim krajevima. Upravo to je jedno od kritičnih točaka o kojem potencijalni uvoznici trebaju dobro razmisliti.

Što se tiče količine padalina, vrlo smo slični, ali ne i ukupnom klimatu. Naše su oborine nepravilno raspoređene, često beskorisne (u obliku snijega zimi), a manjkaju oborine ljeti u pašnoj sezoni (srpanj i kolovoz). No sreća je prostora ima dosta pa to ne treba uzimati kao limitirajući čimbenik uspjeha. Nasuprot tomu pokrajina Cantal na sudaru je toplih i vlažnih klimata, atlantskog i sredozemnog, što je u ovom slučaju vrlo pozitivno kako u količini

čestih ali laganih padalina (često u obliku rosulje) koje liče na oponašanje umjetnog zalijevanja. Upravo zato ove blage kiše uopće ne izazivaju erozije kojih nije vidjeti u Francuskoj dok su kod nas česti slučaj do razine ogoljavanja mikro i makro reljefa.

Što se temperature tiče dok mrazevi i niske temperature kod nas vrlo rano prekidaju vegetaciju, kod njih vlažna klima bez mraza upravo stimulira rast trava bez obzira na manjak sunca u ovo doba godine. Problem je slikovit, ako se prisjetimo i prošle naše jeseni u isto vrijeme (studen) kad smo se budili pri temperaturama i do -4°C , a popodne su bile čak do $+20^{\circ}\text{C}$.

Ova popodnevna temperatura traje samo nekoliko sati. U kratkom danu biljke ne mogu vegetirati nakon što su mrazom „ofurene“, jer upravo mraz djeluje razarajuće na kapilarne provodnice u lišću i prekida vegetaciju. No u isto ovo vrijeme u francuskom Cantalu jutarnja je temperatura bila 8°C , a popodnevna 15°C .

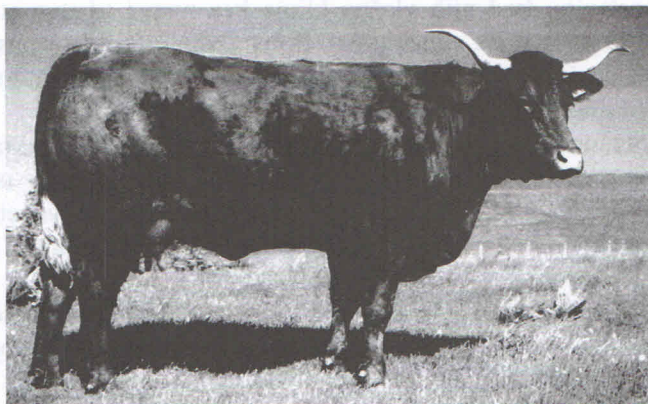
U takvim pedoklimatskim uvjetima govedo Salers je u cijeloj pokrajini Cantal u odličnoj kondiciji. Pored bogate paše na raspolaganju im je i neograničena količina vrlo kvalitetnog sijena dobivenog očito iz višekratnih košnji kao mlado dobro posušeno sijeno zelenkaste boje, očito bez kiše, kakvog je kod nas vrlo malo i mi ga često nazivamo vitaminsko sijeno i dajemo ga samo najmlađoj stoci. Prvi i zadnji otkos sijena spremljen je u sjenažu formiranu u okrugle (rolo bale) ili velike četvrtaste bale, obavijene uglavnom crnom folijom za razliku od nas gdje stočari pogrešno obavijaju ili pokrivaju silose svjetlijim i prozirnim folijama, koje propuštaju ultravioletne zrake, što izaziva štetno zagrijavanje i kvarenje površinskog sloja sjenaže i silaže (staklenički efekt). Jednako tako svjetla folija izaziva velike ptice koje pod folijom ugledaju kukca pa ga žele iskopati i time uništavaju foliju i balu.

O govedu Salers

Prema informacijama koje smo dobili od predstavnika udruga goveda Salers kao i iz prospekata, koje uvijek treba uzeti s određenom rezervom, govedo Salers je kao i sve mesne pasmine vrlo plodno (98%). Napomenuti je da su neke prvotelke problematične kod prihvata teleta, dakle upitna im je socijalnost. Nije nam rečeno do koje veličine stada su krave socijalne, tj. kako se brinu i pronalaze vlastito tele u velikim stadima. Obično su stada od 50-60 krava pa se za takva stada ponašaju dovoljno socijalno.

Iako su u izvanrednoj kondiciji, ne vidi se vanjsko zamašćivanje, na tipičnim mjestima (oko korijena repa i preponama). Na upit o zamašćenosti Salersa dobili smo odgovor da ima dosta masti u tovljenicima, ali ne previše.

Mast nije negativno koncentrirana (pod kožom i u trupu oko bubrega), što je vrlo pozitivno, jer je to meso vrlo cijenjeno kod kulinaru. U literaturi ga nazivamo protkano, marmoriano ili mramorirano, a gurmanski rečeno sočno, mekano a ne suho. Jedan od važnih čimbenika je debljina i boja mišićnih vlakana (fibrila), koje mi uočavamo tek kod kuhanog mesa.



Boja mesa Salers goveda je zbog gibanja crvena pa zato sva goveda uključujući i izlučene krave stavljaju do tri mjeseca u tov da bi meso postalo bljeđe, što je prihvatljivije kod kupaca. Salers govedo prirodno je rogato i djeluje neobično u odnosu na današnje naše navike na obezrožene pasmine. Rogovi nisu ravni upereni u zrak ne djeluju „divlje“, već su postrani i djeluju „pitomo“ i pretežno su bijele boje. Gotovo nije vidjeti starije govedo s polomljenim rogovima, što bi značilo da nije ratoborno, a rogovi su vrlo čvrsti. Govedo je mirne čudi i kretanja što je za naše gorske pašnjake vrlo poželjno. Da bi se stado lako pronašlo „u magli“, kako oni u šali kažu, gotovo sve su krave „okićene“ tradicionalnim zvonima što inače resi cijeli alpski i subalpski travnjačko-pašnjači svijet.

Govedo Salers je mahagoni crvene boje kako oni kažu, a mi bi to rekli čokoladne boje.

Sve vidljive sluznice tamno su pigmentirane kao i papci što je obično znak čvrste rožine.

Ovo je također važno za naša vrlo skeletna tla. Sva goveda su jednako i izrazito dobro obrasla dlakom, što bi bila potvrda njihove tvrdnje da su otporna na zimu odnosno na niske temperature koje su kod njih najniže -10°C . U našim gorskim područjima temperatura se može spustiti do -25°C , no to nije problem, jer je opće poznato da preživaci nemaju nikakvih fizioloških problema upravo do te temperature.

Za Salers govedo tvrde da je nastalo prije 7000 godina u današnjem Egiptu odakle je vjerojatno ratnim pohodima došlo u Francusku, ali je čudno na tako malo područje, možda dugo potiskivano od većih francuskih pasmina? Mogući drugi način potiskivanja na uže područje je i to što je do prije 20 godina to govedo bilo mesnato-mliječnog tipa (kakav je donedavna bio i naš Simentalac). Tadašnje su krave dojile telad 4 mjeseca na gorskim pašnjacima do dolaska u niže i nastanjene predjele, a potom su telad prodavali ili odvajali, a sljedeća 4 mjeseca krave muzli i dobivali manje ali vrlo masnog mlijeka koje su upotrebljavali za pravljenje oplemenjenog i poznatog punomasnog i polutvrdog Salers sira čije sazrijevanje od dana pravljenja do otpreme na tržište traje oko 3 mjeseca. No pred 20 godina vjerojatno zbog poznate specijalizacije pasmina goveda na mesna ili mliječna, odlučili su da Salers govedo usmjere u mesnato govedo tako da za vrijeme laktacije doje samo telad do visoke težine (10 mjeseci cca. 350 kg), nakon čega ih kao potpuno formirane preživače stavljaju u drugu fazu tova i muška grla tove čak do 700 kg. Ovo je znak da se u starijem dobu (od 15-18 mjeseci starosti) bitno ne zamašćuju, kao i to da cijelo to vrijeme rastu i imaju visoke dnevne priraste, jer u protivnom to do te kilaže ne bi bio isplativ.

Za vrijeme laktacije telad dobro prirasta iako se rađa mala (30-35kg), ali je razlog tomu vjerojatno da im majke daju za to vrijeme oko 3500 lit. mlijeka (za razliku od Šarolea i Limuzina oko 2000 lit). Krave nemaju problema s upalom vimena nakon teljenja, jer se tele u stajama na suhoj hrani, a imaju vrlo ujednačene sise, što pogoduje malom teletu da ih od prvog dana odmah sve opsisava.

Porodna težina teladi je mala, što je razlog sigurnim i lakim teljenjima, za razliku od nekih krupnih pasmina (Šarole). To je za nas posebno važno jer su krajevi s tako držanom stokom obično slabije nastanjeni pa je pravodobna pomoć kod teljenja najčešće zakašnjela. Kako je navedena autohtona pasmina vrlo stara pasmina i čista to je njezin utjecaj na neku slabiju mesnu pasminu sigurno velik u kvalitetnom smislu kao i heterozis efekt.

Upravo zato je i uvezena u SAD i Canadu za popravak njihovih mesno-masnih udomaćenih engleskih pasmina kao što su Šorthorn, Aberdin angus i Hereford.

Kod nas bi uvezena muška grla imala vjerojatno pozitivan utjecaj na našeg autohtonog simentalca u smislu mesnatosti, ako se uvezu i ženska grla bit će prilike probati i sva ostala križanja npr. sa Sivim domaćim govedom, a i sa slabije plodnim mliječnim grlima koje obično izlučujemo zbog slabije plodnosti ili smanjene mliječnosti (djelomično stradale četvrti vimena od mastitisa).

Jedina osobina koja nam ne odgovara je relativno kasna spolna (rasplodna) dozrelost. Junice se tele s 3 godine, što je relativno kasno, ali ta osobina može ujedno značiti da su dugovječne u rasplodu, što su nam također potvrdili (10-15 godina).

Zaključio bih da bi Salers govedo moglo uspjeti u introdukciji u našem gorskom području s tim da bi trebali za zimu imati nastambe za vrijeme niskih temperatura i intenzivniju proizvodnju kvalitetne hrane.

Uvoz treba učiniti na unaprijed dobro pripremljeni teren počevši od karantene, nastambi, pripremljene hrane i drugih socijalnih uvjeta. Preporučam uvoz junica pred pripust jer kod tako prilagođenih prvotelki uspjeh je sigurno veći u pogledu uspješnosti i broja othranjene teladi. Pripust treba učiniti smišljeno da se grla tele u biološki najpovoljnijim vremenskim uvjetima klime i hrane (travanj, svibanj). Ako se uvezu junice za pašno držanje treba uvesti 10-15% starijih krava koje vode stado i drže ga mirnim i stabilnim.

Treba pravovremeno provesti komercijalnu edukaciju i promidžbu kod mesne industrije i tovljača, jer ako taj segment izostane odnosno prođe neprihvaćeno uspjeh će u cijelosti izostat. Pritom savjetujem da se proizvodnja ne orijentira na jednog kupca već treba privući širu potrošačku klijentelu i zainteresirati krajnjeg potrošača, jer bi se vjerojatno veliki dio mladih grla mogao prodati kao ekološki othranjenu stoku po višoj cijeni, što nije zanemarivo.

Poučno je možda na kraju budućim uvoznicima i držaocima napomenuti kako je tekao način uvoza u SAD i Canadu.

Prvi Amerikanci su se zainteresirali za uvoz 70-ih godina. Potom su pomno proučavali osobine pasmine i njezinu implementaciju na američko tržište. Tek 1975. godine došlo je do uvoza jednog bika i 4 junice, a od 1975. godine do 1978. godine uvezeno je 58 junica i 6 bikova, dakle stado koje se međusobno sa 6 linija bikova i više rodova krava moglo množiti, sustavno proučavati i izdvajati bikove za masovnu selekciju i popravak američkih mesno-masnih pasmina. Nakon prihvaćanja pasmine i križanaca od proizvođača i prerađivačke industrije došlo je do širenja čiste pasmine i križanaca od kojih se danas, 30 godina kasnije, godišnje proizvede 28400 grla. Eto poučka za koji naši seljaci kažu: „Ako sam ne znaš nadviri se preko plota i vidi kako to radi napredniji susjed.“

Ivan Marohnić dipl.ing. agr,
Stupnička 14, 10000 ZAGREB