

Jakým způsobem je zvěřina uváděná na trh?

9.11.2023 - | Státní veterinární správa ČR

Podzimní období je tradičně také obdobím intenzivního lovu zvěře. Na jídelních lístcích restaurací, na pultech obchodů i na stolech domácností se v podzimním období objevuje častěji než po zbytek roku zvěřina.

Jedná se o potravinu živočišného původu, takže spadá do oblasti veterinárního dozoru. Je proto dobré si připomenout za jakých pravidel může být zvěřina uváděna na trh a jaká je úloha veterinárního dozoru v této oblasti.

Varianty, jak se může dostat zvěřina legální cestou do tržní sítě, jsou v podstatě dvě. První je prostřednictvím tzv. přímého prodeje v malém množství, druhá prostřednictvím zvěřinového závodu. U obou variant musí být zvěřina před uvedením na trh prohlédnuta. V případě prodeje v malém množství je legislativa mírnější a stačí prohlídka ze strany tzv. proškolené osoby. Neprohlédnutý kus může konzumovat pouze uživatel honitby nebo oprávněný účastník lovu, avšak na vlastní riziko a jen ve své domácnosti.

Divoká prasata a další druhy vnímavé na parazita svalovce neboli trichinelu, musí být vyšetřeny na její přítomnost a to vždy, bez výjimky, i v případech, kdy je zvíře určeno ke spotřebě v domácnosti lovce. Laboratoře, které mají k tomuto vyšetření oprávnění, lze, stejně jako místa pro sběr vzorků, nalézt na webu Státní veterinární správy (SVS). SVS za prvních 10 měsíců letošního roku eviduje přibližně 176 a půl tisíce vzorků prasat divokých vyšetřených na trichinelu.

Zvěřinu v kůži nebo peří v malých množstvích může prodávat či dodávat jen uživatel honitby, z níž zvěř pocházela. V rámci tohoto režimu mohou uživatelé honiteb prodávat zvěřinu konečnému spotřebiteli buď přímo, nebo prostřednictvím maloobchodní prodejny. Mohou zvěřinu dodat také do maloobchodního zařízení, které je pro tuto činnost registrováno. Drobnou zvěř, jako jsou například zajáci či bažanti, je možné prodávat také na farmářských trzích.

Prohlídka proškolenou osobou musí být provedena co nejdříve po ulovení. Pokud proškolená osoba podle určitých znaků zjistí, že by maso mohlo představovat zdravotní riziko, musí informace předat uživateli honitby a ten musí zvěřinu (tělo i s orgány a hlavou) buď předložit k prohlídce veterinárnímu inspektorovi, nebo, není-li to možné, zvěřinu vyřadit, jako nevhodnou k lidské spotřebě. V současné době je možné v rámci přímého prodeje (v malém množství), prodávat až 4 000 kusů velké volně žijící zvěře a 100 000 kusů drobné volně žijící zvěře odlovených v jedné honitbě za rok.

Provozovatel, který chce zvěřinu stahovat a prodávat jako maso, nebo vyrábět ze zvěřiny výrobky, vše pouze v omezeném množství, a dodávat je v místě výroby jen konečnému spotřebiteli (jen třetinu z omezené produkce je možné prodat do dalšího maloobchodu), musí být registrován u krajské veterinární správy (KVS) jako maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou. Stejným způsobem musí být registrována i restaurace, která chce nakoupit zvěřinu v kůži nebo peří a na místě ji zpracovat na pokrmy. Pokud by provozovatel chtěl zvěřinu stahovat a prodávat bez jakéhokoliv omezení, musí být KVS schválený a registrovaný jako zařízení pro nakládání se zvěřinou (zvěřinový závod). Ve zvěřinových závodech prohlíží všechna těla ulovené volně žijící zvěře veterinární dozor, tedy zaměstnanci SVS.

Od počátku letošního roku je platná a účinná novela vyhlášky č. 128/2009 Sb., která zvýšila tzv. omezené množství zvěře zpracovávané v maloobchodních zařízeních registrovaných KVS jako

zařízení určené pro zacházení se zvěřinou. Vyhláška rovněž umožnila, aby do Prahy mohly v rámci maloobchodní činnosti dodávat i maloobchody krajů, které sousedí se Středočeským krajem.

<https://www.svscr.cz/jakym-zpusobem-je-zverina-uvadena-na-trh>