

Jak prodávat zvěřinu v souladu s legislativou

Myslivost 1/2009, str. 10

Doc. MVDr. Milan MALENA, Ph.D.; MVDr. Jana HORŇÁČKOVÁ, MVDr. Jiří DRÁPAL, Státní veterinární správa ČR

Podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 si může každý členský stát stanovit vlastní podmínky pro případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli.

Přímý prodej ulovené volně žijící zvěře konečnému spotřebiteli a role proškolené osoby

Takovéto případy řeší veterinární zákon (č. 166/1999 Sb. oddíl 4), pro lovnou zvěř v § 27 b. Malá množství ulovené zvěře (tj. 30 % odlovených kusů ročně), respektive nestažená a vyvržená těla mohou být uživatelem honitby nebo oprávněným účastníkem lovu (lovcem) prodávána:

A) přímo konečnému spotřebiteli - tj. tomu, kdo kus spotřebuje ve své domácnosti (zvěřina nesmí být dále použita v potravinářském podniku ani ve veřejném stravování),

B) do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele a je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena.

Takto prodávaná ulovená volně žijící zvěř musí být podrobena prohlídce proškolenou osobou co možná nejdříve po ulovení. Tato prohlídka spočívá zejména v získání informací od lovce o chování zvířete před ulovením, které by mohlo nasvědčovat na nějakou nemoc. Dále proškolená osoba provede zevní ohledání kusu, tělních otvorů, a provede prohlídku vnitřních orgánů u velké zvěře po vyvržení.

Pokud nebudou nalezeny žádné známky změn, které by mohly znamenat riziko pro konzumenta, pak nemusí být kus předložen úřednímu veterinárnímu lékaři. Pokud takové změny budou nalezeny, pak musí být kus úřednímu veterinárnímu lékaři předložen.

Tímto způsobem se ke konečným spotřebitelům dostávají ulovené kusy volně žijící zvěře rychleji (např. nákup bezprostředně po společných lovech apod.) a přitom je zachována vysoká úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitele. Ovšem kusy takto prodávané nesmějí být již dále uváděny do oběhu. K tělu uloveného zvířete musí být připojeno oznámení „Zvěř byla prohlédnuta proškolenou osobou – určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“ Tím je nakupující informován o tom, že kus nebyl podroben úřední veterinární prohlídce a nemůže jej tedy použít například k přípravě pokrmů ve veřejném stravování.

Prodej ulovené volně žijící zvěře tzv. „do výkupu“ a role proškolené osoby

Z výše zmíněného nařízení Evropského parlamentu a Rady (č. 853/2004, IV oddíl) vyplývá další povinnost proškolených osob v režimu dodávání zvěřiny na trh. Jedná se o pravidlo pro situace, kdy tělo ulovené zvěře musí, nebo naopak nemusí, být předloženo celé včetně hlavy a vnitřních orgánů (s výjimkou trávicích orgánů) úřednímu veterinárnímu lékaři.

Pokud nebyly při vyšetření proškolenou osobou nalezeny žádné neobvyklé znaky, nebylo pozorováno žádné neobvyklé chování před usmrcením a není podezření na znečištění životního prostředí, musí proškolená osoba přiložit k tělu zvířete číslované prohlášení, ve kterém tyto skutečnosti uvádí: razítko „BEZE ZMĚN“ otištěné na lístek o původu zvěře – číslo plomby, resp. číslo prohlášení). V tomto prohlášení musí být rovněž uvedeno datum, čas a místo usmrcení (lístek o původu zvěře tyto údaje obsahuje). V takovém případě nemusí hlava a vnitřnosti tělo doprovázet.

Za jiných okolností, tedy jsou-li nalezeny neobvyklé znaky nebo pozorováno neobvyklé chování zvěře před ulovením musí hlava (kromě klů, paroží a rohů) a vnitřnosti (s výjimkou trávicích orgánů) tělo doprovázet. Proškolená osoba, která provedla vyšetření, musí oznámit orgánům vykonávajícím veterinární dozor neobvyklé znaky, neobvyklé chování nebo podezření na znečištění životního prostředí, které jí znemožnily vydat prohlášení o nenalezení rizikových ukazatelů. Dále může být takový kus uvolněn k prodeji pouze po provedené prohlídce úředním veterinárním lékařem, který rozhodne o poživatelnosti uloveného kusu.

Pokud není v některém případě k dispozici proškolená osoba pro provedení vyšetření, musí tělo dodávané

do podniku na zpracování zvěřiny, doprovázet hlava (kromě klů, paroží a rohů) a vnitřnosti s výjimkou trávicích orgánů.

Pro drobnou volně žijící zvěř platí taktéž povinnost co nejdříve po usmrcení provést vyšetření proškolenou osobou a v případě, že budou nalezeny neobvyklé znaky nebo je před usmrcením pozorováno neobvyklé chování či existuje podezření na znečištění životního prostředí, musí to proškolená osoba oznámit příslušnému orgánu (dozorující úřední veterinární lékař).

Zvěřina do stravovacích zařízení v České republice

Podle platných právních předpisů České republiky je možné v restauracích připravovat pokrmy pouze z masa ulovené volně žijící zvěře, které bylo podrobena úřední veterinární prohlídce. Stahování a bourání těl ulovené volně žijící zvěře je možné provádět pouze v prostorách, které jsou k těmto činnostem schváleny a registrovány, jsou pod dozorem orgánů veterinární správy a splňují požadavky stanovené předpisy tzv. „hygienického balíčku“ (zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 č. 852/2004, č. 853/2004 a č. 854/2004).

Zvěřina, která byla při úřední veterinární prohlídce posouzena jako požitelná, musí nést označení zdravotní nezávadnosti oválného tvaru, ve kterém je uvedeno schvalovací číslo subjektu, ve kterém zpracování proběhlo, zkratka státu, ve kterém se subjekt nachází a zkratka ES, jedná-li se o podnik na území Evropského společenství. Seznam subjektů schválených k této činnosti lze nalézt na webových stránkách SVS ČR www.svscr.cz.

Nemá-li stravovací zařízení prostory schválené a registrované pro stahování, bourání nebo porcování ulovené volně žijící zvěře a manipulaci s ní příslušnými orgány veterinární správy, neprobíhá zde úřední veterinární prohlídka ani dozor orgánů veterinární správy, v tomto případě nesmí být v restauraci zpracovávány a tedy ani do restaurace dodávány kusy jakékoliv ulovené zvěře v kůži nebo v peří. Do takových provozoven veřejného stravování nesmí být dodávány ani kusy ulovené volně žijící zvěře získané tzv. přímým prodejem (dle §27b zákona č. 166/1999 Sb. o veterinární péči, v platném znění), protože tyto nejsou podrobovány úřední veterinární prohlídce. Tyto kusy tedy nemohou být označeny oválnou značkou zdravotní nezávadnosti. Pokud je do stravovacího zařízení dodávána zvěřina balená (mražená nebo chlazená), pak musí být balení označeno etiketou, na níž jsou minimálně povinné údaje podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění. Zejména se jedná o údaje v návaznosti na dosledovatelnost.

Vyšetření na svalovce

V žádném případě nelze v souvislosti s vyšetřováním zvěřiny opominout vyšetření druhů vnímavých na svalovce (*Trichinella spp.*).

Vyšetření na svalovce u kusů určených pro uvádění do oběhu se provádí v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004, č. 854/2004, č. 882/2004 a č. 2075/2005. V případě uvádění masa volně žijící lovné zvěře na trh ČR nebo EU je nutno respektovat vyšetřování na přítomnost svalovce referenční metodou trávicí nebo ekvivalentními metodami (podle nařízení 2075/2005). Trichinoskopická (kompresní) metoda je použitelná pouze do 31. 12. 2009.

Vyšetření na svalovce u kusů určených pro osobní spotřebu lovce nebo pro přímý prodej (podle §27b zákona č. 166/1999 Sb. v platném znění a dle vyhlášky č. 289/2007 Sb.) se provádí metodou trávicí, ale je možné použít i metodu kompresní. Kompresní metoda v tomto případě nemá omezení do 31. 12. 2009.

Vyšetření však musí být provedeno v laboratoři, které bylo:

- krajskou veterinární správou (příp. MěVS Praha) vydáno povolení pro tento druh vyšetřování podle § 50 odst. 3. zákona č. 166/1999 Sb. v platném znění,
- nebo které bylo vydáno osvědčení o akreditaci (Českým institutem pro akreditaci) k provádění tohoto vyšetření,
- a nebo ve státním veterinárním ústavu.

Státní veterinární správa ČR se zaměřuje na kontrolu uvedených požadavků včetně uplatnění sankcí při nedodržení stanovených pravidel. Tímto způsobem budou zachovány vysoké hygienické standardy a tradiční zvyky manipulace se zvěřinou.