

CO S ULOVENOU ZVĚŘINOU

OBSAH:

- Změny legislativy
- Osobní spotřeba uživatelem honitby / lovcem
- Obecné podmínky dodávání malého množství zvěřiny
 - Konečnému spotřebiteli
 - Do maloobchodní prodejny
 - Do maloobchodního zařízení
 - Na tržnici a tržiště
- Možnosti zpracování zvěřiny uživatelem honitby
- Praktické příklady
 - Tombola
 - Hody
- Vyšetřování zvěřiny na trichinelu

Novinky v legislativě:

Od 22. 3. 2019 platí novela vyhlášky č. 289/2007 Sb. (novela č. 65/2019 Sb.), která upravuje tzv. „malé množství“ zvěře.

Nová definice malého množství zvěře dle této novely (§ 12 odst. 5) zní: „*Za malé množství zvěře, určené k prodeji nebo dodání podle odstavce 1 ^{*} uživatelem každé honitby, se považuje 5 kusů velké volně žijící zvěře a 35 kusů drobné volně žijící zvěře za týden, nejvýše však 50 % uživatelem honitby odlovené zvěře v jedné honitbě za rok, přičemž těchto 50 % nesmí překročit 120 kusů velké volně žijící zvěře a 400 kusů drobné volně žijící zvěře.*“.

^{*} Veterinární zákon č. 166/1999 Sb. (novela č. 302/2017 Sb. z listopadu 2017) zmíněný odstavec 1 § 12 citované vyhlášky rozšiřuje v § 27b:

„(1) *Uživatel honitby může v malých množstvích těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří*

a) prodávat přímo spotřebiteli,

b) dodávat do místní maloobchodní prodejny s odpovídajícím sortimentem živočišných produktů, která se nachází na území České republiky a která zásobuje přímo spotřebitele,

c) dodávat do maloobchodního zařízení, které bylo krajskou veterinární správou registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou,

nebo

d) prodávat v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky, přímo spotřebiteli, jde-li o drobnou volně žijící zvěř.

(2) Těla ulovené volně žijící zvěře uvedená v odstavci 1 nesmí spotřebitel dále uvádět na trh nebo je uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje.“.

Vyhláška 289/2007 Sb. navíc udává:

V těchto případech (viz. odst. 1) musí být ke zvěři prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou – určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Tyto kusy uvedené v odst. 1 musí být (dle § 27b odst. 3 veterinárního zákona) vyšetřeny co nejdříve po ulovení, a to proškolenou osobou, kteřá je oprávněným účastníkem lovu, nebo uživatelem honitby, popřípadě jeho členem, jsou-li proškolenými osobami. Povinnost zajistit vyšetření proškolenou osobou má uživatel honitby.

To znamená, že pokud uživatel honitby uloví ve svých honitbách v 1 týdnu více kusů velké zvěře, např. vysoké a černé, může v rámci malého množství prodat/dodat jen 5 kusů z nich.

Protože může tímto způsobem prodat/dodat maximálně 120 ks velké zvěře za rok (za předpokladu potřebného objemu odlovu za rok), může maximálně 24 týdnů prodávat/dodávat po 5 kusech velké zvěře v rámci malého množství, nebo více týdnů, je-li počet dodaných kusů za týden menší než 5.

Pokud jde o velkou zvěř, je podmínkou, že v 1 honitbě je uloveno za rok minimálně 240 ks velké zvěře. Pokud je uloveno za rok méně než 240 ks velké zvěře, počet 120 se pochopitelně snižuje, protože uživatel honitby může prodat/dodat v malém množství jen 50 % ks. Pokud je uloveno více než 240 kusů velké zvěře v 1 honitbě za rok, může uživatel honitby v rámci malého množství prodat/dodat stále jen 120 ks.

U drobné volně žijící zvěře je to max. 35 ks za týden (zase bez rozdílu, zda jde o drobnou srstnatou nebo pernatou) a max. 400 ks za rok za předpokladu ulovení min. 800 ks drobné zvěře za rok, protože i tady platí pravidlo 50 % odlovených kusů zvěře za rok.

Zda bude uživatel honitby používat rok kalendářní nebo myslivecký je na jeho uvážení, ale další roky musí používat stále stejný druh roku.

Veškerá další ulovená volně žijící zvěř nad oněch 50 % pak musí být buď dodána do schváleného a registrovaného zařízení pro nakládání se zvěřinou (zvěřinového závodu), kde projde veterinární kontrolou, nebo být spotřebována přímo uživatelem honitby nebo oprávněným účastníkem lovu (lovcem).

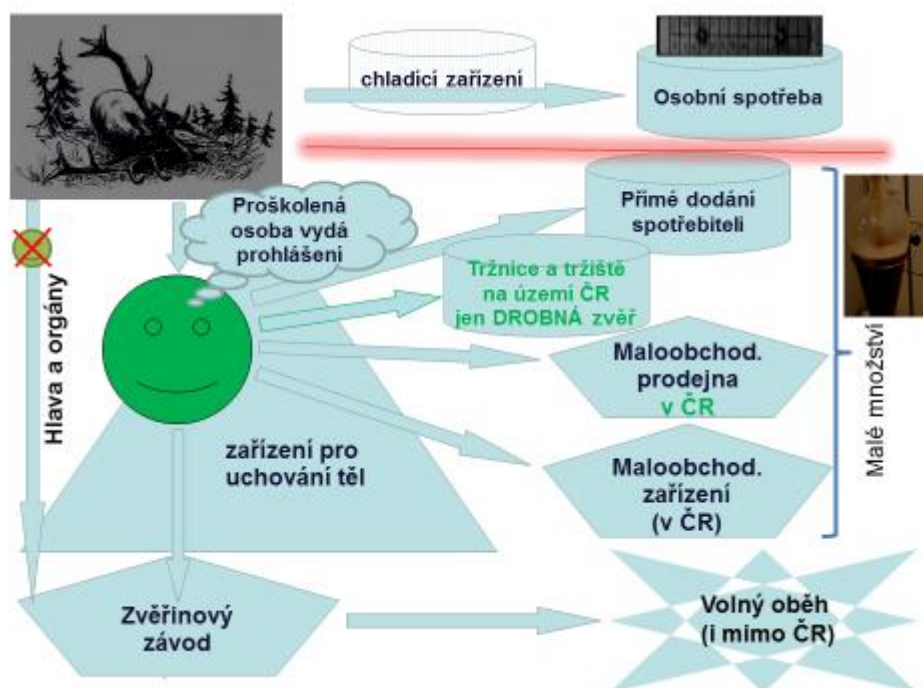
Všeobecné podmínky pro prodávání / dodávání těl zvěře v kůži a peří v malém množství:

- Kus je provázen plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře (dle zákona o myslivosti*).
- Na lístku musí být mimo jiné prohlášení proškolené osoby o vyhovujícím vyšetření kusu.
- Kus musí být uchováván při teplotě od 0°C do 7°C nejdéle 7 dnů, nebo při teplotě od 0°C do 1°C po dobu nejdéle 15 dnů. Doba se počítá od data ulovení.
- Kus v kůži nebo peří musí být skladován odděleně od zboží jiného druhu.
- Velká volně žijící zvěř musí být vykolena.

* § 51 odst. 2 zákona o myslivosti č. 449/2001 Sb., v platném znění.

Ke každému kusu zvěře spárkaté musí přepravující osoba mít u sebe vyplněný lístek o původu zvěře, z něhož je patrné datum ulovení a honitba, v níž byl uloven, a číslo plomby. Lístek o původu zvěře je přepravující osoba povinna předat příjemci zvěře. Příjemce zvěře je povinen uschovávat lístek o původu zvěře a sejmutou plombu 1 měsíc ode dne převzetí, podnikatel obchodující se zvěřinou nebo zvěřinu spotřebovávající k pohostinské nebo jiné činnosti do 6 měsíců ode dne nabytí zvěře.

Obrázek znázorňující, kdy a kým musí být zvěřina prohlédnuta



1. Možnost - osobní spotřeba

Jsem lovec (účastník lovu) a chci zvěřinu konzumovat doma jen se svou rodinou. Nebo jsem uživatel honitby a chci zvěřinu prodat přímým účastníkům lovu nebo rozdat vlastním členům. Taková zvěřina nemusí být prohlédnuta ani veterinářem, ani proškolenou osobou. Stáhnou si ji doma sám a zpracovávám si ji sám. Zvěřinu konzumuji na své riziko. Pozor ale, pokud jde o prase divoké, musí být vždy nejprve vyšetřeno na svalovce - trichinelu (vyšetření je povinnost uživatele honitby). Toto je jediný případ, kdy vyšetření může být provedeno kompresní metodou nebo trávící metodou bez akreditace (ale osobou, které krajská veterinární správa vydala povolení k provádění laboratorní, popřípadě jiné veterinární diagnostické činnosti za účelem vyšetření zvěřiny na přítomnost svalovce). Ve všech ostatních případech musí být vyšetření provedeno trávící metodou v akreditované laboratoři. Bez vyšetření by se nemělo prase divoké vůbec zpracovávat, protože i kůže a ořezy se musí v případě nevyhovujícího výsledku likvidovat podle nařízení veterinárního dozoru, aby nedošlo k rozvlékání parazita.

Tato zvěřina, pro osobní spotřebu uživatelem honitby nebo přímých účastníků lovu, se nezapočítává do malého množství určeného k dodání přímo konečnému spotřebiteli nebo do maloobchodu (nebo v případě drobné zvěře k prodeji na tržišti).

2. Možnost – přímé dodání konečnému spotřebiteli

Prodávám zvěřinu v kůži nebo peří přímo nějakému zájemci a jde o prodej pro spotřebu v domácnosti spotřebitele. Takováto zvěřina musí být vyšetřena proškolenou osobou. Prase divoké musí být vždy před prodejem/dodáním vyšetřeno trávicí metodou na přítomnost svalovce s vyhovujícím výsledkem. Zvěřinu si stahuje a zpracovává spotřebitel sám.

Zvěřina musí být dodávána s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře.

Tato zvěřina, pro přímý prodej spotřebiteli, se započítává do malého množství.

3. Možnost - maloobchodní prodejna

Prodávám zvěřinu v kůži nebo peří do maloobchodní prodejny. Zvěřina musí být vyšetřena proškolenou osobou. Prase divoké musí být vždy před prodejem/dodáním vyšetřeno trávicí metodou na přítomnost svalovce s vyhovujícím výsledkem. Prodejna musí být na území ČR a musí být pro prodej zvěřiny v kůži nebo peří registrována krajskou veterinární správou (KVS). Kus musím dodat do prodejny s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře.

Kus si stahuje spotřebitel doma sám.

Tato zvěřina pro prodej/dodání do maloobchodní prodejny, se započítává do malého množství.

4. Možnost - maloobchodní zařízení

Zvěřinu v kůži nebo peří prodám/dodám do maloobchodního zařízení, které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou (je na území ČR).

Zvěřina musí být vyšetřena proškolenou osobou. Prase divoké musí být vždy před prodejem/dodáním vyšetřeno trávicí metodou na přítomnost svalovce s vyhovujícím výsledkem.

Jde o potravinářské podniky dodávající maso volně žijící zvěře a výrobky z masa volně žijící zvěře v rámci své maloobchodní činnosti (např. restaurace, bourárna se stahováním). Toto maloobchodní zařízení může zvěřinu stahovat, bourat a balit, případně z ní i vyrábět výrobky. Většinu takto zpracované zvěřiny (67%) musí prodat v místě, pouze třetinu smí dodat jinému maloobchodu.

Zvěřina musí být dodávána s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře.

Tato zvěřina, pro prodej/dodání do maloobchodního zařízení, se započítává do malého množství.

5. Možnost – drobná volně žijící zvěř – prodej v tržnici nebo tržišti

Zvěřina musí být vyšetřena minimálně proškolenou osobou.

Zvěřina musí být dodávána s lístkem o původu zvěře.

Tato zvěřina pro prodej v tržnici nebo tržišti se započítává do malého množství.

6. Možnost – chci prodávat/dodávat stažené, nebo stažené a rozbourané kusy volně žijící zvěře

Pokud chci zvěřinu stahovat a pak s ní dále nakládat, pak musím být minimálně maloobchodní zařízení (viz bod 4), které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou.

Zvěřina musí být vyšetřena proškolenou osobou. Prase divoké musí být vždy před zahájením zpracování vyšetřeno trávící metodou na přítomnost svalovce s vyhovujícím výsledkem.

Zvěřina, která sem přichází, musí být ulovena na území ČR a musí být dodávána s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře. Plomba a lístek o původu zvěře zde musí být uchovávány 6 měsíců ode dne převzetí.

Tato zvěřina, pro prodej/dodání do maloobchodního zařízení, se započítává do malého množství.

Podmínky, co musí splňovat prostory (oddělené prostory pro skladování nestažené zvěře, pro stahování, apod.), jsou dány nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, zejména v příloze II k tomuto nařízení a některé zmírňující požadavky z těchto požadavků jsou pak stanoveny v naší vyhlášce č. 128/2009 Sb., ve znění pozdějších úprav (poslední úprava vyhláškou č. 191/2013 Sb.). Maloobchodní zařízení musí dále splňovat některé podmínky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, které jsou vyjmenovány v § 14b vyhlášky 191/2013 Sb. (novela vyhlášky 128/2009 Sb.).

Za maloobchodní zařízení je v tomto případě považován potravinářský podnik, jehož týdenní produkce je:

- bourá nejvýše 150 kg vykostěného masa velké volně žijící zvěře, nebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa velké volně žijící zvěře,
- porcuje nejvýše 35 kg masa drobné volně žijící zvěře a
- vyrábí nejvýše 350 kg výrobků z masa této zvěře.

Pořád ale zůstává podmínka malého množství. Budu-li chtít zpracovávat více než 5 ks velké a 35 ks drobné volně žijící zvěře za týden a vejdu-li se do výše uvedeného týdenního zpracovávaného množství, budou muset další kusy pocházet od jiných uživatelů honiteb ČR v rámci jejich malého množství.

Pozor, do těchto 50 % ks pro malé množství se počítají i kusy prodané přímo konečnému spotřebiteli a do maloobchodní prodejny.

Pokud mám zaregistrováno maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou, mohu prodávat vše přímo konečnému spotřebiteli. Dále můžu v rámci své maloobchodní činnosti dodávat maso volně žijící zvěře nebo výrobky z masa volně žijící zvěře jinému maloobchodnímu zařízení (například restauraci), ale jen, pokud jde o okrajovou a omezenou činnost. Tím je míněno, že množství dodávaného masa a výrobků z volně žijící zvěře jinému maloobchodnímu zařízení nesmí za týden překročit:

- (a) 33 % vyrobeného vykostěného masa volně žijící zvěře, anebo tomuto odpovídající množství nevykostěného masa velké volně žijící zvěře,
- (b) 33 % vyrobeného masa volně žijící zvěře, jde-li o maso drobné volně žijící zvěře,
- (c) 33 % vyrobených výrobků z masa volně žijící zvěře.

Vše, co je nad uvedená procenta, tedy 67 %, musí být prodáno konečnému spotřebiteli přímo v místě.

Příklad: Vybourám za týden 150 kg masa z velké volně žijící zvěře. Tento týden tedy můžu 49,5 kg (33 %) prodat dalším maloobchodním zařízením a 101,5 kg (67 %) musím prodat přímo konečnému spotřebiteli v místě. Další týden vybourám jen 75 kg velké volně žijící zvěře. Prodat dalším maloobchodním zařízením mohu tento týden jen 24,75 kg a 50,25 kg musím prodat přímo konečnému spotřebiteli v místě. Pozor, 33 % se vztahuje vždy k jedné ze tří vyjmenovaných komodit a ne celkovému týdennímu množství masa a výrobků. Pokud například vybourám 50 kg velké zvěře, 20 kg malé zvěře a zpracuji 30 kg výrobků, a malou zvěř a výrobky prodám všechny přímo spotřebiteli v místě, a velkou zvěř chci dát do jiných maloobchodních zařízení, mohu jen 33 % z 50 kg, nikoliv z 50+20+30 kg.

Jiné maloobchodní zařízení toto maso a výrobky z masa volně žijící zvěře (ode mne) pak dodává přímo konečnému spotřebiteli, nebo opracovává na výslovné přání konečného spotřebitele.

Restaurace

Pokud by restaurace chtěla brát zvěřinu v kůži nebo peří, musí být maloobchodním zařízením, které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a mít oddělené prostory pro skladování nestažené zvěře, pro stahování, apod. Zvěřina musí být vyšetřena minimálně proškolenou osobou. Prase divoké musí být vždy před příjmem vyšetřeno trávicí metodou na přítomnost svalovce s vyhovujícím výsledkem.

Zvěřina, která sem přichází, musí být ulovena na území ČR a musí být dodávána s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře. Plomba a lístek o původu zvěře zde musí být uchovávány 6 měsíců ode dne převzetí.

Tato zvěřina, pro prodej/dodání do maloobchodního zařízení, se započítává do malého množství.

Pokud bude chtít restaurace brát maso (již staženou zvěřinu) a výrobky z volně žijící zvěře, je běžným maloobchodním zařízením a nemusí být registrována KVS jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou

Příklady:

Jsem uživatel honitby a chci dodat do restaurace zvěřinu v kůži nebo peří. Můžu ji dodat v rámci malého množství restauraci, která je zaregistrována jako maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a je na území ČR.

Pokud chci do restaurace dodat již stažený kus, nebo jen části masa, musím být sám registrován jako maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a pak mohu dodávat týdně 33 % z toho, co stáhnou nebo vybourám nebo zpracuji, ale jen do restaurace na území kraje nebo sousedního kraje. Restaurace nemusí být v tomto případě, kdy bere již staženou zvěř, zaregistrována jako maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou.

Stejně tak mohu dodat maso a výrobky do jiné maloobchodní prodejny v mém nebo sousedním kraji, ale nesmím přesáhnout dohromady 33 % za týden.

Tombola

Dodávání ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří do tomboly se více méně vymyká předpisům Evropské unie, nicméně se stále jedná o uvádění potravin na trh a řídí se proto národními předpisy. Zvěřina dodaná do tomboly musí být prohlédnuta proškolenou osobou nebo veterinárním dozorem, a pokud jde o prase divoké (nebo jinou vnímavou zvěř), musí mít vyhovující vyšetření na svalovce provedené trávicí metodou v akreditované laboratoři. Všechno ostatní, jako je např. teplota a způsob skladování, nejsou dány, ale je nutno vycházet z požadavku zdravotní nezávadnosti. Rovněž se musí přihlížet k nálezové situaci v kraji, aby nedocházelo k rozvlékání případné nákazy.

Akce, na které proběhne tombola, není prodejním místem, proto nemusí být její místo ani schváleno ani registrováno KVS.

Pohoštění na plesu a akce typu zvěřinové hody

Pokud jde o ples nebo zvěřinové hody, kde se zvěřina připravuje v restauraci, nebo jiném stravovacím zařízení, jsou podmínky popsány výše u restaurací.

Pokud jde o jinou formu přípravy jídla, nejsou pro zvěřinu stanoveny podmínky, kromě těch, které jsme vyjmenovali u tombole. Vše se pak řídí podmínkami pro veřejné stravování.

Předpisy Evropské unie rozdělují teploty skladování dle druhu zvěře. Velká volně žijící zvěř musí být skladována do 7°C, drobná do 4 °C.

Vyšetřování na svalovce (trichinelu)

V současné době je v ČR možné vyšetřit maso prasat divokých dvěma metodami:

- Kompresní metoda
- Trávicí metoda

Trávicí metoda je citlivější a zachytí i napadení trichinelami, které není metoda kompresní schopna odhalit (jedná se o nezapouzdřené formy parazita). Pro uvedení na trh se tedy striktně vyžaduje, aby maso prasat divokých bylo vyšetřeno trávicí metodou. Metoda kompresní je tolerována pouze v případě, že takto vyšetřený kus je určen pro osobní spotřebu uživatele honitby nebo oprávněného účastníka lovu.

Vyšetření trávicí metodou zajišťují pro uživatele honitby státní veterinární ústavy, a to na náklady Státní veterinární správy. Pro zajištění bezplatného vyšetření trávicí metodou je nezbytné provést pouze 2 kroky:

- Správně vyplnit objednávku laboratorního vyšetření
- Odevzdat vzorek a vyplněnou objednávku na místě, kde si je vyzvedne svozová linka laboratoře

Formulář objednávky laboratorního vyšetření s pokyny k jejímu správnému vyplnění je ke stažení na [internetových stránkách Státní veterinární správy v sekci potravin, části „laboratorní diagnostika“](#).

Seznam míst pro příjem vzorků k vyšetření na svalovce u prasat divokých pro spotřebu lovce je zveřejněn na [internetových stránkách Státní veterinární správy v sekci potravin, části „laboratorní diagnostika“](#).

Seznam laboratoří pro vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) je zveřejněn na [internetových stránkách Státní veterinární správy v sekci potravin, části „laboratorní diagnostika“](#).