

Z., ed.). Hrvatski lovački savez. Zagreb, 2004.

Hespeler, B. (2004): Dachsschinken – eine Delikatesse. Niedersächsischer Jäger 15/2004, 6-9.

Jakelić, I. Z. (2001): Lovačko oružje. Jakelić izdavaštvo, Zagreb, 2001.

Janicki, Z., A. Slavica, D. Konjević (2003): Lovstvo i zaštita prirode. Katedra za biologiju, patologiju i uzgoj divljači, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, 2003.

Janicki, Z. (2004): Kune. U: Lovstvo (Mustapić, Z., ed.).

Hrvatski lovački savez. Zagreb, 2004.

Konjević, D. (2003): Postupak s dlakavom divljači nakon odstrjela, a u cilju poboljšanja održivosti mesa divljači (divljačine). Meso 5 (3), 43-46.

Lazar, P. (2003): Usmeno priopćenje, Košice, Slovačka.

Varićak, V. (1997): Ocjenjivanje lovačkih trofeja. Euroteam, Zagreb, 1997.

Zakon o lovu (1994): Narodne novine br. 10/94. ■

PRILOG VETERINARSKO-SANITARNOM PREGLEDU MESA DIVLJAČI

Njari¹, B., B. Mioković¹, V. Sruk², T. Perić², I. Gregurić³

SAŽETAK

U našoj zemlji ima puno lovišta u kojima obitava različita vrsta divljači. Divljač je sastavni dio prirode te je stoga gospodarenje lovištem vrlo odgovoran i zahtjevan zadatak. Osim trofeja, mesu divljači pripada posebno mjesto u kulinarstvu. Nutricionističku prednost njihova mesa čine visoko vrijedne bjelančevine i manja količina masti. Zbog osobite važnosti u postupcima gospodarenja divljači nužno je bilo ustrojiti zakonsku legislativu, a osobito onu koja se odnosi na prihvatljivost mesa odstrjeljene ili pak uzgojene divljači. U velikoj želji da se postigne što bolji pozitivni učinak neke su odrednice teško provedive i mogu umanjiti željeni cilj.

U vezi s navedenim, u radu su prikazani različiti aspekti koji tretiraju problematiku gospodarenja lovištem, a napose onu koja se odnosi na meso odstrjeljene divljači. Uz to navedeni su prijedlozi kao rezultat promišljanja i iskustva iz postupaka s mesom divljači nakon odstrela, a sve u želji da se unaprijedi legislativa i praksa u našim lovištima.

Ključne riječi: veterinarsko-sanitarni pregled, meso divljači

IZGLED I NAČIN ŽIVOTA

Meso divljači oduvijek je bilo svojevrсна kulinarska atrakcija pogotovo ako se uzmu u obzir nutricionističke prednosti (Souci i sur., 1979.). Pred-

nosti čine visoka količina bjelančevina uz manje masti povoljnog masnokiselinskog sastava (Kulier, 1996.), a tome treba dodati da divljač iz naših lovišta boravi još uvijek u čistoj prirodi. Sjetimo se samo „černobilskog incidenta“ s posljedičnim onečišćenjem ekosustava.

Kada se govori o mesu divljači valja razlikovati meso krupne i sitne te meso pernate divljači, a napose treba razlučiti meso divljači koja je slobodno živjela (obitavala) u prirodi od mesa uzgojene divljači.

PRAKSA I SMJERNICE VETERINARSKOG PREGLEDA

Broj odstrjeljene divljači prikazali smo u tablici 1. Taj broj je vjerojatno veći s obzirom da se prikazani podaci odnose samo na lovačka društva, a ne i na vlasnike i zakupnike lovišta.

Gledajući odvojeno, naši propisi reguliraju mogućnost (Zakon o zaštiti prirode, NN br. 30/94.), način uzgoja odnosno gospodarenja i lova divljači (Zakon o lovstvu, NN br. 10/94.) kroz lovno-gospodarske osnove u lovištima (Pravilnik, NN br. 53/95.). S druge, pak, strane mjesto i način pregleda mesa divljači reguliraju veterinarsko-sanitarni propisi (Pravilnik, Sl.list br. 68/89.; NN br. 53/91. i Pravilnik,

¹Dr.sc. Bela Njari, redoviti profesor; dr.sc. Branimir Mioković, redoviti profesor, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55

²Mr.sc. Velimir Sruk, Tomislav Perić, dr.vet.med., Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva Zagreb, ul. Grada Vukovara 78

³Ivo Gregurić, dr.med. Privatna liječnička ordinacija, Zagreb, Krapinska 5

NN br. 20/92.) kroz veterinarsko javno zdravstvo (VJZ; Zakon o veterinarstvu, NN br. 70/97.). Naime, valja se podsjetiti da se VJZ sastoji od nekoliko veterinarskih disciplina koje čine: 1. kontrolu zoonoza, 2. higijenu namirnica animalnog podrijetla, 3. veterinarsku zaštitu okoliša i 4. dobrobit životinja. Sve su pobrojane discipline od osobitog značaja u procjeni upotrebljivosti mesa divljači za javnu potrošnju. Uvažavajući navedeno, nema sumnje da se samo pregledano meso i organi divljači uz popratnu dokumentaciju mogu uputiti na tržište odnosno kulinarski pripremiti za prehranu ljudi.

Unatoč tome, svjedoci smo da nema gotovo niti jednog boljeg restorana a da nema u ponudi po koju vrstu specijaliteta od divljači. Nema veselica, svadba i sl. slavlja bez specijaliteta od mesa divljači. Kako meso divljači i kojim putem dopijeva na tržište ili u restorane koji ga nude podložno je kontroli inspekcijских službi sve od lovne inspekcije, veterinarske i sanitarne te gospodarstvene pa čak i financijske inspekcije.

Istini za volju, čine se hvale vrijedni napori u smislu sustavnog postupka nakon odstrela krupne divljači, pogotovo od strane velikih sistema kao što

su Hrvatske šume i neka veća lovačka društva te Šumarski fakultet i neki poduzetnici iz domene prerade mesa. Oni su kao korisnici lovišta, a u duhu pozitivnih propisa, osigurali prihvat odstrijeljene divljači, neki i obradu s rasijecanjem, a neki čak i preradu mesa. Neka su lovačka društva također, prema propisanim odredbama (Pravilnik, NN br. 20/92.), uredila i registrirala svoje objekte za uskladištenje odstrijeljene divljači. Iz njih, a nakon veterinarskog pregleda i uz adekvatnu popratnu dokumentaciju, divljač u koži može se otpremiti u one odobrene (registrirane) objekte u kojima će se obaviti obrada trupova i rasijecanje mesa iza čega slijedi, a nakon veterinarskog pregleda, otprema mesa na tržište ili njegova prerada u asortiman mesnih proizvoda (kobasice, paštete i sl.).

U prvi se mah čini da se dosta napravilo u smislu poboljšanja postupaka s mesom odstrijeljene divljači, no to je još uvijek nedostavno. Nisu sva lovišta osigurala prihvat odstrijeljene divljači te još uvijek puno divljači odlazi nekontrolirano na tržište ili se podjeli među članovima lovačkih udruga. Uz to, premalo je objekata u kojima bi se na prihvatljivi način mogli obraditi trupovi divljači ili pak obaviti

▼ **Tablica 1.** Broj odstrijeljene divljači u razdoblju od 1993.- 2002. godine *

Odstrel	1993.	1994.	1995.	1996.	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.	2002.
Jeleni (svih vrsta)	1147	900	522	477	581	508	761	1035	1277	1803
Srna	5363	4656	3037	2640	2899	2968	3663	4546	6017	6501
Medvjed	29	14	9	12	19	18	29	29	37	25
Divlja svinja	3607	3700	2278	2797	3376	3435	5155	5986	8537	9971
Zec	22000	18000	14000	10000	10000	8000	8000	9000	10000	12000
Jarebica poljska	8000	10000	6000	4000	4000	5000	5000	4000	6000	7000
Jarebica kamenjarka	2000	3000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	2000
Fazan	75000	75000	62000	83000	55000	54000	55000	59000	70000	79000
Ptice močvarice	21000	18000	13000	12000	10000	6000	7000	8000	11000	13000

* Izvor: Republika Hrvatska – Državni zavod za statistiku
Poljoprivreda, lov i šumarstvo – Agriculture, hunting and forestry
Statistički ljetopis 2003. - Statistical Yearbook, (16-22) str.266.

rasijecanje mesa za potrebe tržišta ili za kulinarske potrebe. Osim toga, stručnjaci Uprave za lovstvo i Uprave za veterinarstvo pri Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva trebali bi zajedno ponovo proučiti svoje odredbe, usuglasiti ih, a osobito s propisima zemalja EU (Direktiva vijeća 91/495/EEZ i Direktiva vijeća 92/45/EEZ) te tada osigurati njihovu provedljivost u praksi. Tu se na prvom mjestu misli o mogućnosti evisceracije odmah nakon odstrela, pogotovo za vrijeme toplih dana te zbrinjavanje nejestivih dijelova i konfiskata.

Navedeni su postupci značajni za prihvatljivost mesa i zaštitu zdravlja ljudi, a osobito u postupcima sprečavanja širenja zoonoza (npr. trihinelozu) i u sprečavanju širenja zaraznih bolesti unutar lovišta ili pak prijenosu na domaće životinje (npr. svinjska kuga). Nekada rijetki i sporadični nalaz parazita *Alaria alata* pri trihineloskopiranju (Wikerhauser, 1980. cit. Živković, 1982. i 2001.) danas sve učestaliji, zahtjeva propisanu odredbu u postupcima sa mesom divljih svinja. Nadalje, nije suvišno spomenuti da uzgojena divljač za potrebe lovnog turizma ili za potrebe proizvodnje mesa divljači mora biti pod veterinarskim nadzorom i samo pregledana pernata (*Salmonella* spp.) može biti puštena u lovište.

ZAKLJUČNO RAZMATRANJE

Nakon ovog kratkog pregleda činjeničnog stanja u našim lovištima te onog dijela koji se odnosi na postupke veterinarskog pregleda i neke naše preporuke u smislu budućih smjernica, neka nam bude dopušten još jedan osvrt odnosno promišljanje. Čini se da je došlo vrijeme kada bi trebalo razmisliti da svatko tko gospodari lovištem ima kroz odgovarajući tečaj osposobljenu osobu koja će stručno postupati s trupovima odstrijeljene divljači, osobito pri njezinoj evisceraciji te pripremiti trup i pojedine organe za potrebe veterinarskog pregleda, a sve ostalo na prihvatljiv način zbrinuti da se spriječe eventualne opasnosti po zdravlje ljudi, divljači i domaćih životinja. I na kraju čini se potrebnim provesti i kontrolirati sustavno praćenje u obliku monitoringa zdravlja sitne i pernate divljači u svim našim lovištima.

Posla je dosta, što se iz rečenog može razlučiti, u smislu poboljšanja postupaka s mesom odstrijeljene divljači. Dodajmo još k tome, da bi trebalo provesti šira istraživanja neposredne kakvoće i prednosti

mesa naše divljači u odnosu na onu "jeftiniju" iz uvoza.

SUMMARY

CONTRIBUTION TO VETERINARY-SANITARY EXAMINATION OF GAME MEAT

Our country abounds in hunting grounds, which are the habitat of various species of game. As the game is the constituent part of nature, the management of the hunting grounds is an important and demanding task. Besides trophies of the game, venison is of special culinary importance. Nutritional advantages of game meat are highly valuable proteins and a low fat content. Because of the special importance of the game management procedures, it is indispensable to introduce adequate legislation; in particular those referring to the acceptability of meat of either killed or bred game. In affords to achieve optimum results, one should not forget that some planned regulations would be difficult to carry out and that they may reduce the desired aim.

In connection to the aforementioned, this paper presents various aspects of the hunting grounds management issues, and especially those relative to the meat of killed game. It also contains suggestions based on considerations and experience with procedures applied to meat of killed game, the aim of which is to improve the legislation and practice in our hunting grounds.

Key words: Veterinary-sanitary examination, game meat

LITERATURA

Kulier, I. (1996.): Tablice kemijskog sastava namirnica. "Hrvatski farmer d.d.", Zagreb.

Souci, S.W., W. Fachmann, H. Kraut (1979.): Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Nährwert-Tabellen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft MBH, Stuttgart.

Wikerhauser, T. (1980.): Trihinelozu stari problem – u novom ruhu. Veterinarska stanica, IX (3-4), str. 55-65

Živković, J. (1982.): Higijena i tehnologija mesa. I dio. Veterinarsko-sanitarna kontrola životinja za klanje i mesa. "Liber", Zagreb.

Živković, J. (2001.): Higijena i tehnologija mesa. I dio. Veterinarsko-sanitarni nadzor životinja za klanje i mesa. II. dopunjeno izdanje. "Orbis", Zagreb.

*** Pravilnik o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda proizvoda životinjskog podrijetla (Sl.list br. 68/1989; NN br. 53/1991.).

*** Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla (NN br. 20/1992. i br. 75/1993.).

Rad je prezentiran na Trećem Hrvatskom veterinarskom kongresu. Opatija, 17.-21. studenoga 2004. ■