

Možnosti odbytu masa koncovým zákazníkům bez vlastního zpracovatelského provozu

Odbyt prostřednictvím řezníka

- nejjednodušší možnost
- řezník si zvíře odveze (popř. mu ho za splnění legislativních podmínek může chovatel odvézt)
- řezník si svým zpracovatelským provozu zvíře zabije a rozbourá, nachystá si maso k prodeji, popř. maso zpracovává dále
- při prodeji masa zákazníkům je řezník bude informovat, že maso je od konkrétního chovatele (ideálně lze spojit s letáky, propagačními materiály v řeznictví apod.)

Realizace odbytu balíčkováného masa zákazníkům na základě spolupráce chovatele s jiným zemědělcem (jatkami)

- musí jít o **schválené** jatky, kde zvířata zabijí, v bourárně odborně rozbourají až do balíčků masa a objednávky chovatele (jatky, nebo farma s takovými jatkami). **POZOR:** některé jatky nemají bourárnu, ty maso bourat nemohou!
- od nich si pak **balíčkované a označené** maso lze přebrat a uložit na farmě do lednice. **POZOR:** jedná se o podnikatelskou činnost, tuto **nelze** skloubit s používáním lednice v domácnosti chovatele. Ideální je někde v rámci hospodářství vyčlenit místnost s lednicí/lednicemi, k tomu např. vhodné výdejní okénko pro realizaci prodeje zákazníkům (obdoba stánkového prodeje), lze vyřešit i bez okénka
- v případě, že by chovatel místnost využíval jako prodejnu, pak je nutné vlastní sociální zázemí (lze využívat WC v domácnosti chovatele, pokud **nemá** zaměstnance). Registrace činnosti u Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI), <https://www.szpi.gov.cz/>. Jednalo by se totiž o prodej balíčkováného masa, bez dalšího opracování
- zákazníci by si pro balíčkované maso jezdili na farmu chovatele
- v úvahu by připadal také nákup chladicího přívěsu, který by po konzultaci se SVS fungoval jako pojízdná prodejna. V takovém případě by bylo možné rozvážet koncovým zákazníkům. **POZOR:** v případě chladicího přívěsu by byla nutná registrace **dopravce** u SVS a muselo by se se jednat o cílené objednávky pro zákazníky
- lepší, bohužel nákladnější by byla jednoduchá pojízdná prodejna s hygienickým zázemím a chladicí jednotkou a normální, třeba v obci vyhlášený prodej v určitou dobu. Registrace činnosti (bez chladicího přívěsu) u SZPI, pokud by chovatel prodával i nebalené výsekové maso, pak registrace pouze u SVS
- externí dodavatel musí splňovat nejenom všechny legislativní požadavky (schválené jatky, bourárna apod.), ale také službu musí odvést ve vysoké kvalitě ke spokojenosti chovatele
- chovatel musí jatkám ohlásit, že se jedná o porážku ve mzdě. Od nich bude informován úřední veterinární lékař na jatkách. Takto zpracované partie zvířat se evidují zvlášť, aby mohla být zajištěna zpětná kontrola, a sledovatelnost, tzn. jestli se maso nedostává na trh jiným, nekalým způsobem
- na základě bodů viz výše je nutné si vyřídit registraci jako potravinářský podnik!