

# Nákup vánočního kapra

## Doporučení pro spotřebitele k vánočnímu nákupu ryb

Ryby, stejně jako všechny ostatní obratlovce, chrání před týráním zákon na ochranu zvířat, jehož preambule uznává, že: „Zvířata jsou stejně jako člověk živými tvory, schopnými na různém stupni pociťovat bolest a utrpení a zasluhují si proto pozornost, péči a ochranu ze strany člověka.“

Zvýšené požadavky na šetrnou manipulaci s rybami vstupují do popředí nejenom v období Vánoc, ale i v průběhu celoročního prodeje živých ryb. Proto je nutné dodržovat veškeré nastavené standardy zajišťující vhodný způsob prodeje a zároveň i zmiňované šetrné zacházení s rybou.

### ✓ **Zakoupenou rybu je nejlépe nechat si odborně usmrtit přímo na prodejním místě**

Kupujete-li si rybu na sádkách, u stánku či v obchodě, nechte si ji vždy usmrtit vyškoleným prodejcem, není vhodné ji nosit domů živou. Většina lidí kupující si živé ryby za účelem jejich pozdějšího usmrcení a zpracování nemá k tomuto účelu vhodné podmínky a znalosti. Tradiční umístění ryby do vany není z několika důvodů ideální.

Pokud si zákazník přeje rybu odnést domů živou, je vhodné, aby doba transportu byla zkrácena na minimum. Ideální je použít např. vlhkou bavlněnou utěrku, do které bude ryba zabalena po dobu transportu. Nevhodné je umístění ryby do igelitové tašky s přímým kontaktem na tento neprodyšný materiál, neboť ztěžuje či úplně znemožňuje dýchání ryby.

Pokud je opravdu nutné rybu doma do vany umístit, pak na co nejkratší možnou dobu. V takovém případě dbejte na to, aby se teplota vody co nejvíce blížila teplotě vody v kádích a aby čerstvě napuštěná voda byla ponechána bez ryby po dobu cca 10-15 minut, než z ní vyprchá chlor. Zvýšený obsah chloru může způsobit poškození žaberního aparátu a tím omezit příjem kyslíku, nebo vlivem výrazně rozdílné teploty vody oproti původnímu prostředí může u ryby dojít k tzv. teplotnímu šoku.

### ✓ **Nejvhodnější je prodej na sádkách**

Prodejny ryb na sádkách jsou nejlépe vybaveny pro přechovávání, vylovení i usmrcení ryby. Díky tomuto prodeji je ryba ušetřena dalších zbytečných transportů na prodejní stánek a současně jsou eliminována možná poranění a s tím spojený i snížený welfare ryb. Kvalifikovaný personál vám vždy poradí s výběrem ryby.

### ✓ **Kupujte si ryby jen u prodejců, kteří splňují zákonné požadavky a s rybami zacházejí šetrně**

Každý sezónní (stánkový) prodejce ryb má vůči Státní veterinární správě ohlašovací povinnost, spočívající zejména v nahlášení místa a období prodeje. Takto nahlášené prodejní místo musí být po celou dobu prodeje viditelně označeno veškerými povinnými údaji o provozovateli. Oficiální seznam prodejců naleznete [zde](#). Rybám je nutné zajistit odpovídající komfort - tzn. především dostatek prostoru, přísuv čerstvé vody, nebo zabezpečit dostatečné okysličování. Prodávající musí s rybami zacházet tak, aby jim nezpůsobil nepřiměřenou bolest, utrpení či poškození zdraví.

### ✓ **Vždy trvejte na správném usmrcení ryby**

Rybu je nutné nejprve omráčit (silným úderem tupým předmětem na temeno hlavy), následně přetnout žaberní oblouky, popřípadě přerušit míchu a cévy řezem vedeným těsně za hlavou. Takto postupujeme bezprostředně po jejím omráčení, čímž spolehlivě docílíme jejího rychlého a úplného vykvrvení. Po vykuchání a opláchnutí čistou vodou je ryba připravena na pozdější další zpracování.

### ✓ **Nevypouštějte zakoupenou rybu zpět do rybníka nebo řeky, pravděpodobně nepřežije**

V době vánočního prodeje ryb dochází vzhledem k omezenému příjmu potravy způsobeným dlouhodobým sádkováním ke značným energetickým ztrátám, což může mít za následek sníženou funkci imunitního systému a následně zvýšenou vnímavost k jakýmkoli negativním vnějším vlivům. Důsledkem nezbytné manipulace od výlovu až po vlastní prodej je i možné poškození ochranné vrstvy slizu, které spolu se snížením energetických zásob ještě více prohlubuje rizika spojená s opětovným vysazením ryby. Navíc se v tomto případě jedná o týrání zvířat.