

Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
Fakulta veterinární hygieny a ekologie

**Vývoj počtu porážek pro potřeby církví u jednotlivých druhů zvířat
na území České republiky**

Bakalářská práce

Autor práce:
Veronika Horáková

Vedoucí práce:
MVDr. Mgr. Veronika Šímová

Brno 2015

PROHLÁŠENÍ STUDENTA

Prohlašuji, že jsem předkládanou bakalářskou práci vypracovala zcela samostatně pod vedením vedoucí bakalářské práce a veškeré podkladové materiály, z nichž jsem vycházela, uvádím v seznamu literatury.

V Brně dne

.....

PODĚKOVÁNÍ

Tímto bych ráda poděkovala MVDr. Veronice Šimové, vedoucí bakalářské práce, za cenné rady a připomínky, a především za věnovaný čas a trpělivost.

Obsah

1. Úvod	5
2. Literární přehled	6
2.1. Judaismus	6
2.1.1. Historie.....	6
2.1.2. Starý zákon a košer	6
2.2. Křesťanství	8
2.2.1. Vznik Nového zákona a křesťanství	8
2.2.2. Nový zákon a rituální porážky	8
2.3. Islám.....	8
2.3.1. Historie.....	8
2.3.2. Korán a halal	9
2.4. Počet Židů a Muslimů v ČR.....	9
2.5. Rituální porážka jatečných zvířat.....	10
2.5.1. Legislativa.....	10
2.5.2. Využití rituálních porážek	11
2.5.3. Průběh rituální porážky.....	11
2.5.4. Ochrana zvířat a welfare	15
2.5.5. Vliv rituální porážky na kvalitu masa.....	19
2.6. Situace ve světě	21
3. Materiál a metodika	22
4. Výsledky.....	23
4.1. Vývoj všech porážek celkem	23
4.2. Velká zvířata	24
4.3. Malá zvířata.....	31
5. Diskuze	35
6. Závěr.....	37
7. Literatura	38
8. Abstrakt	42
9. Příloha.....	44

1. Úvod

Rituální porážky specifické především porážením bez předchozího omráčení jsou prováděny již mnoho let. Šchita představuje první návod na porážku zvířete, kdy bylo co nejvíce podpořeno welfare zvířat a minimalizováno jejich utrpení. Vzhledem k možnostem a technologiím v té době to byl nejrychlejší a nejjistější způsob usmrcení, který v období převzali i Muslimové.

Světový počet věřících vyžadujících porážku bez předchozího omráčení stále roste a s tím roste i poptávka po Halal a Košer masu. Z toho důvodu se rituální porážky stávají stále aktuálnějším tématem. Bohužel má tento způsob hodně odpůrců, jejichž nejdůležitějším argumentem je humánní stránka věci. Ten je ale neoprávněný, protože podle výzkumů je rituální porážka více humánní než klasická, pokud se tedy dodržují aspekty welfare zvířat, a veřejnost žije velmi často v omylu. V případě osvěty může dojít ještě k většímu nárůstu poptávky a maso pocházející z rituální porážky se tak může stát důležitým zbožím na domácím, ale i zahraničním trhu s potravinami.

Košer a Halal maso má pro Židy a Muslimy velký význam, který pramení z Tóry a Koránu. Z toho důvodu odběratelé požadují vysokou úroveň dodržování welfare zvířat, aby bylo získané maso rituálně čisté a pro ně povolené ke konzumaci. Na našem území je tento požadavek beze zbytku plněn, a proto by bylo možné i více vyvážet do států EU, ale i do třetích zemí jako je Izrael, kde je spotřebitelů nejvíce.

Hlavním cílem této práce je zhodnotit zjištěná data ze Státní veterinární správy o počtu rituálních porážek, tedy *dhabíhy* a *schity*, na území České republiky. Vývoj byl sledován v období 2008 - 2013 u jednotlivých zvířat zvlášť i celkem.

2. Literární přehled

2.1. Judaismus

2.1.1. Historie

Vše začíná mužem jménem Abrahám, který s Bohem uzavřel smlouvu. Bůh mu slíbil, že když se vzdá svého komfortního, zajištěného života, zařídí, že se stane zakladatelem velikého národa. Abrahám se tedy vydal do Kanaánu, kde vytvořil větev židovského lidu (PRUDKÝ, 2000).

Po několika letech museli Izraelité odejít z Kanaánu kvůli hladomoru do Egypta, kde byli postupem času uvrženi do otroctví (PRUDKÝ, 2000). Odtud se dostali pod vedením Mojžíše, pozdějšího zakladatele judaismu, jenž je vedl pouští k hoře Sinaj. Tam mu Bůh předal Desatero přikázání a Tóru, jež je základem židovského způsobu života, a ve které jsou popsána i pravidla stravování (FISHBANE, 2003). Během času rabíni tato pravidla konkrétně vysvětlují ve své literatuře a zároveň je doplňují o nové poznatky (VESELÁ, 2012).

2.1.2. Starý zákon a košer

Slovo „košer“ pochází z hebrejštiny a v překladu znamená „schopný, čistý, ryzí“. Tento výraz se nepoužívá jen v souvislosti s potravinami, ale i s každodenními činnostmi. Pro porozumění bychom si měli nejprve vysvětlit, co pro Židy představuje pojem čistota. Židovství nepraktikuje žádnou formu askeze jako je tomu u křesťanství (např.: celibát). Jídlo, pití i sexualita patří mezi přirozenost lidí, tak proč něco z toho potlačovat. Je možno si všeho užívat, jen správným způsobem, aby jejich jednání bylo čisté, košer. K tomu jim pomáhají zákazy a příkazy, zvané *micvot*. Nečisté, hebrejsky *tame*, je to, co negativně ovlivňuje lidskou duši či charakter. Nejedná se tak o čistotu hygienickou či lékařskou, ale o duchovní. Košer strava tedy nejen tělo živí a posiluje, ale také podporuje tělesnou a duševní čistotu. „Člověk je tím, co jí“ - tak vnímají stravování Židé. (SPIEGEL, 2007).

Pravidla košer stravování se nazývají kašrut. Některá pravidla mají medicínský smysl (např.: vepři se válejí v bahně, a to u nich v teplých obdobích zvyšuje riziko trichinelózy), jiná zas nemají smysl žádný, ale zaručují čistotu, protože je stanovil Bůh.

Kašrut říká kromě několika hygienických předpisů především to, co se smí jíst, a co ne. Které potraviny jsou košer, a které *tame*, najdeme v 5. knize Mojžíšově, zvané *Levitikus*. Konkrétně se tím zabývá kapitola 11 (SPIEGEL, 2007).

Základní pravidla kašrutu:

1. Smí se jíst maso savců, jež jsou přežvýkavci a sudokopytníci, tedy hovězí, skopové, jelení, a další. Zakázána jsou ostatní zvířata, jako je například vepř, zajíc či kůň.
2. Lze konzumovat šupinaté ryby, které mají ploutve. Tudíž je zakázáno jíst úhoře, rejnoka, korýše, mlže, plže a jiné. (SPIEGEL, 2007).
3. Tóra uvádí 24 druhů drůbeže, které jsou povoleny. Mezi neuvedené druhy, tudíž zakázané, pak patří dravec nebo ptáci zacházejí s kořistí jako dravci (havrani, sovy, pelikáni, čápi, aj). Je možné konzumovat kuřata, husy, kačeny či holuby (SZLAKMANN, 2003).
4. Veškerý hmyz, obojživelníci a hadi jsou zakázáni.
5. Z živočišných produktů jsou povoleny pouze ty, které pochází z košer zvířat. Takže např.: jeseter je zakázaný, tudíž se nesmí jíst ani jeho vajíčka - kaviár. Velbloud též není košer, a proto se nesmí požívat ani jeho mléko atd.
6. Mléčná a masná jídla se nesmí jíst společně. Takže např.: maso a následně tvarohový dezert je zakázané. Díky tomuto pravidlu se musí zavést další opatření v kuchyni. Jedná se o nádobí a sady příborů, které musí být pro mléčná a masná jídla zvlášť a nesmí se smíchat ani při mytí.
7. Ostatní potraviny, které nejsou mléčné ani masné (ovoce, zelenina, vejce, ryby) jsou neutrální, v hebrejštině pod názvem *parve*. Ty se smí jíst s masnými i s mléčnými jídly. Ale pokud si chceme udělat vaječnou omeletu se sýrem, musíme ji smažit na pánvi pro mléčné pokrmy (SPIEGEL, 2007).

Povolené maso je košer jen v případě, že je zvíře správně poražené a rozporcované. Je důležité, aby v mase nezůstala žádná krev, protože podle Židů v krvi sídlí duše, jak je napsáno v 3. knize Mojžíšově, kapitole 17: „V krvi je život těla. Já jsem vám ji určil na oltář k vykonávání smířících obřadů za vaše životy. Je to krev; pro život, který je v ní, se získává smíření. Proto jsem rozkázal Izraelcům: Nikdo z vás nebude jíst krev, ani ten, kdo mezi vámi přebývá jako host, nebude jíst krev.“ Proto je stanovený přesný postup rituální porážky, popsany v kapitole 2.5.3 (Bible, 2007).

2.2. Křesťanství

2.2.1. Vznik Nového zákona a křesťanství

Dějiny křesťanství začínají prorokem a zároveň Božím synem, Ježíšem Kristem, narozeným v Betlémě, jenž byl původem Žid (JOHNSON, 1999). Hlásal příchod Božího království, vytvořil základy, na kterých stojí Nový zákon, a který vychází ze Starého zákona. Židovští kněží Ježíše ale nepřijali a nechali jej ukřižovat římskými vojáky (CARDINI, 2008). Svým vzkříšením pak dokázal své božské poslání, seslal na apoštoly Ducha svatého, a ti pak šířili jeho učení dál (ŠOLTÉSZ, 1990).

2.2.2. Nový zákon a rituální porážky

Křesťané nevyžadují speciální postup porážení zvířat jako je tomu u Muslimů a Židů. V Novém zákoně je psáno, že mohou jíst všechny pokrmy. Konkrétně se o tom píše v knize Marek, kapitole 7: „Řekl jim: ‚Tak i vy jste nechápaví? Nerozumíte, že nic, co zvenčí vchází do člověka, nemůže ho znesvětit, poněvadž mu nevchází do srdce, ale do břicha a jde do hnoje?‘ Tak prohlásil všechny pokrmy za čisté.“ A v knize Skutky apoštolů, kapitole 10 se říká: „Druhého dne, právě když se blížili k městu, vyšel Petr za poledne na rovnou střechu domu, aby se modlil. Pak dostal hlad a chtěl se najíst. Zatímco mu připravovali jídlo, upadl do vytržení mysli: Vidí, jak se z otevřeného nebe cosi snáší; podobalo se to veliké plachtě, kterou spouštějí za čtyři cípy k zemi. Byly v ní všechny druhy živočichů: čtvernožci, plazi i ptáci. Tu k němu zazněl hlas: ‚Vstaň, Petře, zabíjej a jez!‘ Petr odpověděl: ‚To ne, Pane! Ještě nikdy jsem nejedl nic, co poskvřňuje a znečišťuje.‘ Ale hlas se ozval znovu: ‚Co Bůh prohlásil za čisté, nepokládej za nečisté.‘ “ (Bible, 2007).

2.3. Islám

2.3.1. Historie

Islám vznikl na základě učení proroka Muhammada, který obnovil víru Mojžíše, Ježíše a dalších proroků (VONDRA et al., 1995). Bůh Muhammedovi zjevil Korán, svaté písmo islámu, který spolu se sunnou tvoří prameny tohoto učení (SARDAR, 2004). Sunna jsou činy a slova Muhammeda (MÜLLER, 2010). Muslimové se Koránem řídí i v oblasti stravování.

2.3.2. Korán a halal

Halal v překladu znamená „zákonné, dovolené, dobré“. Naopak zakázané se nazývá „háram“ (SARDAR, 2004). Je to obdoba košer. Halal potraviny jsou definované v Koránu (STEINHAUSER et al., 2000).

Mezi zakázaná zvířata patří:

1. Domácí i divoká prasata.
2. Masožravá zvířata jako jsou lvi, tygři, gepardi, kočky, psi a vlci.
3. Draví ptáci, například orli, sokoli a supi.
4. Obojživelníci (žáby, želvy, krokodýli) jsou pro většinu silně věřících Muslimů také zakázáni.
5. Zvířata, která byla krmena hygienicky závadným krmivem. Ty jsou povoleny v případě, že jsou umístěny do karantény s nezávadným krmivem a to na 3 - 40 dní před porážkou, aby očistily svoje tělo (REGENSTEIN et al., 2003).

Muslimové stejně jako Židé vyžadují rituální porážku zvířat, protože jim Súra 5 zakazuje konzumovat i krev: „A jsou vám zakázány zdechliny, krev, vepřové maso a to, co bylo zasvěceno jinému než Bohu, dále zvířata zardoušená či zabitá úderem, pádem či bodnutím rohu nebo zakousnutá divokou zvěří - kromě těch, jež jste očistili - a dále to, co bylo podřezáno na kamenech vztyčených.“ (Korán, 2000).

2.4. Počet Židů a Muslimů v ČR

V České republice žilo při sčítání lidu v roce 2001 přibližně 1 515 Židů a 3 700 Muslimů (Český statistický úřad, 2012). V roce 2011 se přihlásilo 1477 židovského obyvatelstva a 3385 muslimského (Český statistický úřad, 2011). V tabulce č. 1 můžeme vidět vývoj židovské populace, ale přesný počet není znám, jelikož někteří vyznávají tyto dvě náboženství bez institucionálního ukotvení a ani se k tomuto vyznání nepřihlásili při sčítání lidu.

Tabulka č. 1: Počet židovské populace v České republice (Federace židovských obcí, 2015).

Rok	Počet židovských obyvatel (osob)
2008	2736
2009	3110
2012	2907
2013	2847

2.5. Rituální porážka jatečných zvířat

2.5.1. Legislativa

Vzhledem k ustanovení Listiny základních práv Evropské unie o svobodě náboženského vyznání je stanovena odchylka od omračování zvířat během rituálního porážení na jatkách, a to ve směrnici Rady č. 93/119/ES o ochraně zvířat při porážení nebo usmrcování, jak je uvedeno v nařízení Rady (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování.

V České republice je podle zákona č. 246/1992 Sb., o ochraně zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, povoleno provádět rituální porážky pro potřeby církví a náboženských společností, ale pouze na jatkách, která mají od Ministerstva zemědělství povolení. Dále je pak musí vykonávat v souladu s veterinárními podmínkami stanovenými Krajskou veterinární správou. Žádost o udělení tohoto povolení obsahuje osobní údaje a adresu trvalého pobytu osoby s příslušnou odbornou způsobilostí, identifikační údaje o daných jatkách, druh porážených zvířat, jejich plánovaný počet na den a kalendářní rok (včetně odůvodnění) a jakým způsobem budou porážena (Příloha č. 1). K žádosti musí být dále přiložen písemný souhlas provozovatele podniku s prováděním těchto porážek, popis náboženského obřadu nebo předpis, který stanovuje zvláštní metodu porážení, podrobný popis této metody a potvrzení o způsobilosti osoby provádět tento úkon s minimálním utrpením porážených zvířat. Rozhodnutí pak kromě informací uvedených v žádosti obsahuje také dobu platnosti, která je maximálně 1 rok. Toto rozhodnutí zašle Ministerstvo zemědělství krajské veterinární správě, Ústřední veterinární správě a provozovateli podniku.

2.5.2. Využití rituálních porážek

Rituální porážky se provádí nejen za účelem získání košer a halal masa pro výživu lidí, ale v případě Muslimů i ke kultovním účelům, a to během *Íd al-adhá*. Tento svátek se slaví sedmdesátý den po ukončení půstu (*ramadánu*), během období poutě do Mekky a představuje jeden z pilířů Koránu. Součástí oslav je modlitba a následná porážka ovcí, skotu či velbloudů rituálním způsobem, a to kdekoli v domácnosti nebo i ve městech. Tyto porážky jsou ale v České republice zakázány (STEINHAUSER et al., 2000).

2.5.3. Průběh rituální porážky

Šchita

Šchita je název rituální porážky zvířat pro potřeby židovského národa. Provádí se u všech košer zvířat kromě ryb a je považovaná za posvátnou událost, tudíž ji smí provádět pouze věřící člověk - rabín, který zná dokonale pravidla kašrutu a košerování (SPIEGEL, 2007). Dále musí projít učednickým obdobím a získat osvědčení o způsobilosti. Takto způsobilému muži se pak říká *šochet* (NEWMAN a SIVAN, 1992).

Zvířata určená pro rituální porážku je třeba pečlivě vybírat a také je nutné dbát důsledně o jejich welfare. Zvířata, která mají vady či vnější poranění, nejsou pro šchitu vhodná. V případě, že odpovídají požadavkům, jsou zařazena do vlastního procesu porážení. Od normální porážky se liší především tím, že jsou zvířata usmrcena bez předchozího omráčení. Celý postup dozoruje rabín - šomer (STEINHAUSER et al., 2000).

Postup vlastní porážky:

1. Zvířata se zafixují do speciálních porážecích klecí, jejichž konstrukce bude rozebrána z hlediska welfare v kapitole 2.5.4 (STEINHAUSER et al., 1995).
2. Šochet požehná zvířeti, čímž žádá o odpuštění vzít život (REGENSTEIN et al., 2003).
3. Šochet vede řez přes průdušnici, jícen, důležité nervy, krční tepny a krkavice speciálním nožem - *chalať*. Tento nůž musí splňovat několik kritérií jako je velmi ostrá, široká čepel bez špičatého zakončení (STEINHAUSER et al., 2000), která musí být dlouhá alespoň dvojnásobek průměru krku zvířete, které má být usmrceno

(REGENSTEIN et al., 2003). Před každým použitím je kontrolována jeho ostrost a obecně bezchybnost. Stejně tak se klade důraz na bezchybnost řezu (STEINHAUSER et al., 2000).

Pro vlastní provedení řezu existuje 5 základních pravidel:

Šehija: Provedení pouze jednoho nepřerušovaného řezu.

Derasa: Řez musí být proveden pohybem tam a zpět a ne jen na nůž tlačit do hloubky tkáně.

Halada: Nůž musí být po celé svoji délce neustále během vedení řezu vidět. Nesmí být schovaný ani za srst či peří zvířete.

Hagrama: Řez musí být veden na správném místě, ne moc blízko hlavy nebo hrudníku.

Ikur: Hrtan a jícen nesmí být vytržené z přirozeného místa a ani nesmí být odtrženy od sebe (SILVER, 2011).

4. Následkem řezu ztratí zvíře vědomí do několika sekund, proto je to téměř bezbolestný proces. Touto problematikou se bude více zabývat kapitola 2.5.4 (SPIEGEL, 2007).

5. Dojde k okamžitému vykrvení a tím usmrcení zvířete. Krev je sbírána do nádob s pilinami, které představují zemi, a tím se splní pravidlo kašrutu - vsáknutí krve do země.

6. Proveďte se opracování těl na linkách, a to stejným způsobem jako u běžné porážky. Jen u drůbeže je změna, a to použití studené vody při škrubání, což je vzhledem k nedokonalému provedení nepraktické.

7. Šochet a jedna nezávislá osoba musí usmrcené zvíře prohlédnout. Nesmí být nemocné nebo zraněné. A také nesmí mít určité nedostatky týkající se vnitřních orgánů, jako jsou anatomické změny nebo nepravidelnost (STEINHAUSER et al., 2000). Obecně platí, že vada je nábožensky důležitá, pokud by vedla k situaci, kdy by zvíře mohlo očekávat do roka smrt. Někteří rabíni toto pravidlo uplatňují při řešení otázek týkajících se veterinárních postupů, například injekce do některých částí těla živočicha, jako je hrdlo kuřete (REGENSTEIN et al., 2003). Pokud nesplňuje některý z požadavků, nemůže být maso označené košer.

8. Dále je odstraněn tuk, který Židé také nekonzumují.

9. Následuje další zpracování masa (z hovězího kusu pouze přední čtvrt), kdy je důležité odstranit veškerý zbytek krve (STEINHAUSER et al., 2000). Červené maso a drůbež musí být namočené a solené („*melicha*“) do 72 hodin po porážce. Pokud to není možné,

pak se maso speciálně promyje („*begissing*“), kdy tento postup se se musí opakovat minimálně dvakrát, pokaždé do 72 hodin od předchozího mytí (REGENSTEIN et al., 2003). Namáčení se provádí v chladárnách, kde se kusy sprchují a chladí minimálně 24 hodin. U drůbeže následuje ihned po vyvržení namáčení do vody o teplotě 10 až 12°C po dobu 30 minut (STEINHAUSER et al., 2000). Poté následuje solení. Tento proces trvá 1 hodinu a důležité je osolení všech povrchů masa včetně řezných ploch a vnitřní dutiny kuřete. Kratší doba namáčení a solení je povolena v případě, že není dostatek času na dokončení procesu před Sabbath (židovská sobota) nebo svátkem. Používaná sůl musí mít krystaly natolik velké, aby se nerozpustily během hodiny, ale zároveň natolik malé, aby úplně pokryly maso (REGENSTEIN et al., 2003). Sůl zbytky krve nejen odstraní, ale i sníží povrchovou vlhkost drůbeže a působí bakteriostaticky. Po vysolení se kusy zase osprchují vodou o teplotě 1°C a dají se chladit (STEINHAUSER et al., 2000).

Játra se vzhledem k vysokému obsahu krve nenamáčejí a nesolí, tak jako ostatní části, ale grilují pomocí speciálního zařízení. Teoreticky se veškeré maso může takto grilovat, ale neprovádí se to již několik let, a tudíž tuto alternativu někteří rabíni nepřijímají (REGENSTEIN et al., 2003).

10. Konečná fáze je dělení a balení. (STEINHAUSER et al., 2000).

Dhabíha

Dhabíha je výraz pro rituální porážku pro potřeby Muslimů, která se od šchity liší některými aspekty. Mezi ty méně důležité patří větší požadavky na fyzickou kondici zvířat, která by měla být velmi dobrá, a na jejich čistotu, proto je před porážkou důkladně umyjí. Důležitým aspektem je především nutnost směřování hlavy poráženého zvířete k Mekce, s čímž se dříve muselo počítat již při stavbě jatek. Dnes se využívá tzv. „rituální omračovací past“, která nejen zvíře dokonale fixuje a převrací na hřbet, ale i otáčí požadovaným směrem. Co se týče omráčení před porážkou, Muslimové též věří, že je zvíře nejlépe vykrveno bez předchozího omráčení. V poslední době ale někteří tolerují předchozí omráčení v pasti, které odůvodňují tím, že se nejedná o součást zabití, ale o zajištění lepší fixace. Podmínkou je použití elektrického zařízení způsobujícího reverzibilní stav. Naopak vlastní řez se provádí velmi podobným způsobem jako u šchity, a to na obnaženém krku zvířete ležícího na hřbetě v pasti. K tomu se používá dlouhý ostrý nůž schopný jedním tahem přerušit kůži, svalovinu, krční cévy a hrtan

s jícnem. Pro tento úkon se vybírají pouze manuálně zruční muži vysokého postavení mezi Muslimy (STEINHAUSER et al., 2000). Aby byla porážka halal, je nutné při vedení řezu vyslovit Alláhovo jméno, protože Súra 6 říká: „Nepojídejte z toho, nad čím nebylo proneseno jméno Boží, neboť to věru je hanebnost!“ (Korán, 2000). Celý proces je kontrolován muslimským úředníkem - *Muftis* (STEINHAUSER et al., 2000). V tabulce č. 2 jsou shrnuty všechny aspekty a rozdíly *dhabíhy* a *šchity*.

Tabulka č. 2: Srovnání Košer a Halal porážky (FAROUK et al., 2014).

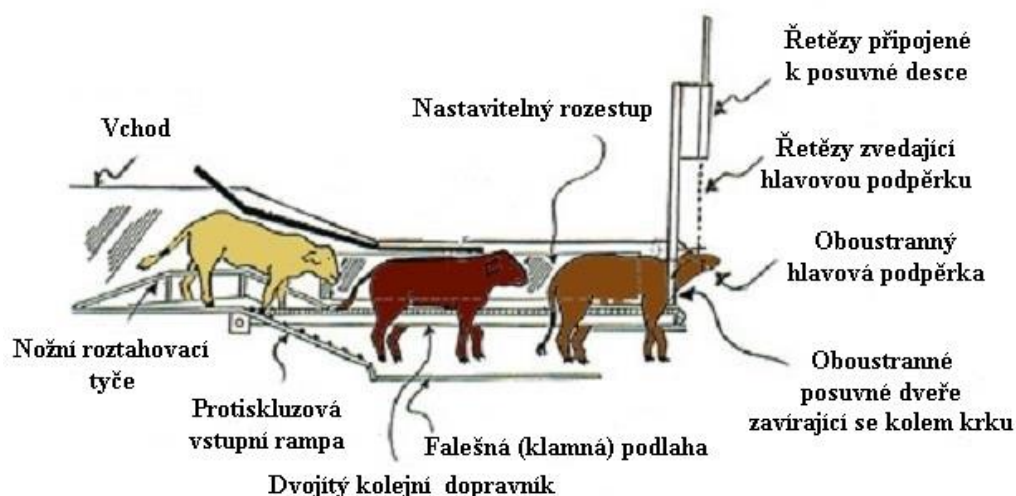
Praxe/ atributy	Košer	Halal
Manipulace před porážkou	Požadované humánní a opatrné zacházení.	Požadované humánní a opatrné zacházení.
Stav vědomí před porážkou	Zvíře musí být před porážkou naživu a při vědomí.	Zvíře musí být před porážkou naživu, ale nemusí být při vědomí.
Omráčení před porážkou	Jakékoliv omráčení před porážkou je nepřijatelné.	Ačkoli bez omračování je to nejvýhodnější, reverzibilní formy omračování (elektrickým proudem) jsou široce přijímány a praktikovány.
Porážec	Musí být židovský „šochet“.	Muslim nebo praktikující Žid (stoupenec judaismu), nebo Křesťan.
Porážecí nůž	Je zapotřebí speciální nůž (<i>chalef</i>) pro každý druh zvířete.	Není nutný žádný speciální nůž. Jeden nůž může být použit u všech druhů zvířat.
Požehnání zvířat během porážky	Není nutné u každého zvířete zvlášť.	Požadovaný u každého zvíře zvlášť.
Porážka	Musí být přeríznuty všechny čtyři cévy na krku pouze JEDNÍM tahem, aniž by došlo k oddělení hlavy.	Upřednostňuje se jeden tah, ale více tahů také nevádí. Hlava by neměla být záměrně oddělena při porážce.
Další zpracování po porážce	Po kompletní smrti zvířete.	Po kompletní smrti zvířete.
Zbytková krev v mase po porážce	Je nepřijatelná. Musí být odstraněna.	Krev, která přirozeně zůstává v mase, je přijatelná.
Jedlé části	Některé orgány a části jatečně upraveného těla nejsou košer.	Všechny jedlé části jsou halal
Košer/Halal status masa	Košer status by mohl být ovlivněn při smíchání s určitými košer potravinami (mléko)	Halal status zůstává bez ohledu na to, zda se s ostatními halal potravinami smísí nebo ne.
Přijatelnost	Košer maso je halal pro muslimy.	Halal maso není košer pro Židy.

2.5.4. Ochrana zvířat a welfare

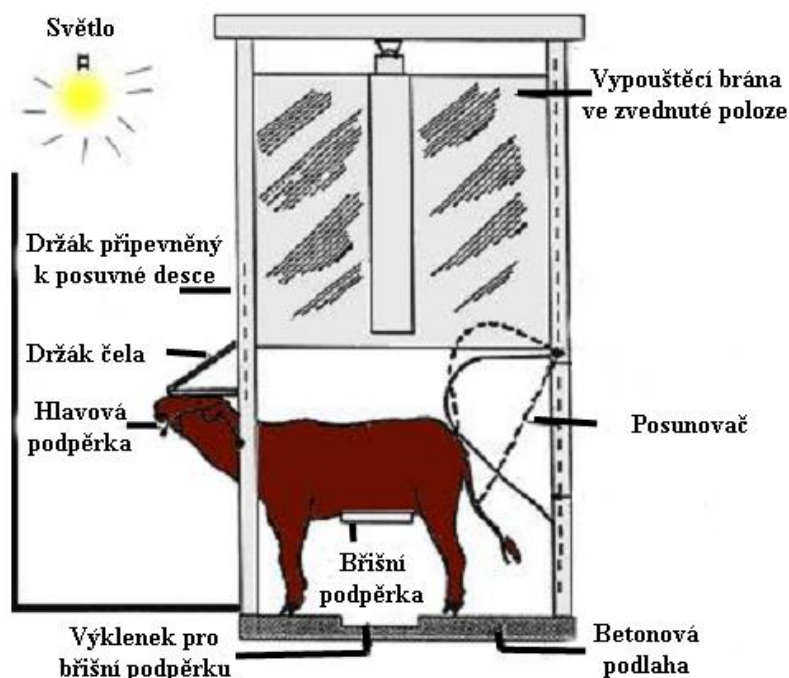
Při hodnocení humánnosti rituální porážky, ať už je to Halal nebo Košer, je velmi důležitá objektivita. To je jeden z hlavních problémů při určování, zda během porážky zvířata trpí nebo ne. V posledních letech proběhlo v oblasti této problematiky mnoho výzkumů, ale závěry se díky subjektivitě velmi často liší. V této kapitole se budeme zabývat fakty, které jsou výsledkem většiny výzkumů (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994). Vědci se zabývají 3 základními otázkami, a to stresující účinek omezovacích (stabilizačních) zařízení, bolest během a po řezu na krku, a doba trvání nástupu úplné necitlivosti (ANIL, 2012). Dnes se pro řešení těchto otázek používají především dvě metody, a to behaviorální pozorování a zaznamenávání EEG (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

Abychom mohli správně posoudit jednotlivé otázky, je nezbytně nutné oddělit stresovou reakci zvířete na postup porážky od reakce na vlastní řez, protože stresující nebo bolestivé omezovací metody maskují reakci na řez na krku. Například v Severní Americe stabilizují dobytek zavěšením pouze za jednu zadní nohu, a to při plném vědomí. Tento způsob je pro zvíře velmi stresující a bolestivý, a v některých státech jako je Velká Británie je proto zakázán. Navíc tento způsob nevyhovuje požadavkům na zdraví porážených zvířat kvůli vzniklému pohmoždění či jinému poranění nohy, a pro některé dbalé věřící by pak maso z tohoto zvířete nebylo košer (GRANDIN, 1996). Další nevyhovující metoda znehybnění je použití speciální rotační ohrady, která zvíře otočí o 180°. Boj a snaha zvířete se otočit do přirozené vzpřímené polohy také maskují reakci na řez. Tyto metody mají ještě jednu společnou nevýhodu, a tou je vdechování krve z řezu (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994). Nejlepší zařízení pro stabilizaci je vzpřímený zádržný systém. Bohužel i tato ohrada ne vždy splňuje všechny požadavky pro welfare zvířat. V případě, že je konstrukce špatně navržena, může způsobit také stres a bolest, ale to si více rozebereme později. Kromě stabilizačních zařízení může vyvolat stres také nešetrné a nadměrně používání elektrických poháněčů. Obecně jeden z největších stresorů jsou mnohdy samotní lidé a jejich bezcitnost (GRANDIN, 1980). Dále se budeme bavit pouze o vzpřímených omezovacích zařízeních, která jsou popsána na obrázku č. 1 a 2.

Obrázek č. 1: Vzprímené omezovací (stabilizační) zařízení pro více zvířat (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

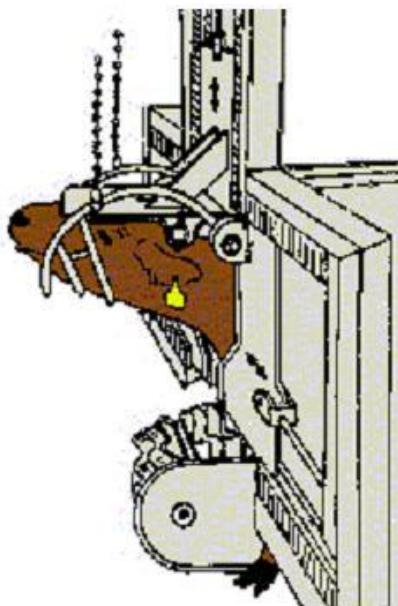


Obrázek č. 2: Vzprímené omezovací (stabilizační) zařízení pro jedno zvíře (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).



Velmi dobré z hlediska pohodlí zvířat je hlavová podpěrka, kterou můžeme vidět na obrázku č. 3. Zvíře vstoupí do boxu dobrovolně, poté umístí samo hlavu do podpěrky a do 10 sekund je buď omráčené elektrickým proudem (pouze u *dhabíhy*) nebo rovnou poražené pomocí řezu. Znehybnění hlavy je důležité pro správné vedení řezu (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

Obrázek č. 3: Hlavová podpěrka (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).



Zda řez způsobuje bolest či ne se nejlépe určuje pomocí pečlivého pozorování reakce poráženého zvířete. Během pozorování více než 3000 kusů skotu a telat, které bylo provedeno na třech různých jatkách v USA, se zjistilo, že v případě správné stabilizace a manipulace, kdy je zvíře klidné a nestresované, dochází jen k malým nebo žádným reakcím na řez. Zvíře jen mírně couvlo, když se ostří poprvé dotklo krku. Tato reakce ale nebyla větší než například na propíchnutí ucha. V průběhu řezu pak už nebyly zpozorovány žádné reakce. Některá zvířata byla dokonce držena v ohradě tak volně, že by se mohla klidně od nože odtáhnout, ale nepokusila se o to. Z toho vyplývá, že si zvířata pravděpodobně v tu chvíli neuvědomují, že bylo jejich hrdlo přerušeno. Během 5 - 60 sekund nastávají hypoxické křeče a následná necitlivost. U klidného dobytku bývají křeče zpravidla menší a dochází u nich dříve ke znecitlivění a zhroucení. Správné provedení řezu, jeho ostrost, rychlost a energičnost, také snižují reakci na řez, stejně jako zabránění zpětného dotyku řezných ploch tkáně (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

Čas potřebný ke ztrátě vědomí je ovlivněn několika faktory. Především je to druh zvířete. Ovce ztratí vědomí rychleji (během 2 - 15 sekund) než skot, u kterého je čas i mnohem variabilnější. To je pravděpodobně dáno rozdíly v anatomii cév. Zde opět platí výhoda klidnějšího zvířete, kdy takové zvíře ztratí vědomí dříve. Rychlost řezu je také důležitým faktorem. Čím je rychlejší, tím dříve nastane stav bezvědomí, protože

pomalý tah způsobuje okluzi a natáhnutí cév, a to má za následek pomalejší vykrvácení trvající i více jak 1 minutu (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

Pro udržení vysoké úrovně dobrých životních podmínek zvířat během porážky je také důležité správné navržení konstrukce stabilizačního zařízení, jak jsem se zmínila již dříve. Existují základní zásady, které by se měly dodržet při konstruování a ovládání ohrady. Mezi ně patří:

1. Vytváření optimálního tlaku. Mnoho lidí dělá chybu, když zvíře v zařízení více „sevrou“, protože hodně bojuje a vzpíná se. Vzpínání se je právě následek použití velkého tlaku.
2. Zajištění správného ohnutí krku. Čelo skotu by mělo být rovnoběžně s podlahou. S tím souvisí optimální napětí kůže na krku. Při malém napětí je obtížnější provedení řezu, naopak při velkém může docházet k trhání kůže, což je v Tóře zakázáno. Oba dva extrémy způsobují ve výsledku bolest. Opěrky hlavy musí být vybaveny omezovacími ventily, které zabrání nadměrnému tlaku požadovaného pracovníkem.
3. Vybavení zadních vrat ohrady tlakovým omezovačem, který zabrání přílišnému tlačení zvířete dopředu k hlavové opěrce. Vyklenutí zadní části zvířete značí nadměrný tlak.
4. Používání břišního zvedáku a omezovačů dostatečně dlouhých tak, aby zvířata neviděla ven, dokud neopustí vstupní rampu.
5. Vykonávání činností zařízení pomalým a plynulým pohybem, a to co s nejmenším hlukem.
6. Omezení zorného pole zvířat, a to zejména těch, která nejsou krotká, a snažila by se před lidmi utéct kvůli narušení „útěkové zóny“.
7. Takové osvětlení, které podporuje zvířata ke vstupu do ohrady (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

U drůbeže platí velmi podobná pravidla správného postupu porážky jako u skotu. Hlavní roli zde hraje použití manuálního provedení řezu, které je z hlediska welfare lepší. U řezu je důležité, aby nebyla hlava úplně oddělena od těla, protože je vědecky dokázané, že při useknutí dochází k delšímu umírání, které je odůvodněné narušením nervového systému způsobujícího udušení (FAROUK et al., 2014).

Omračování, ať už pistolí nebo elektrickým proudem, sice navodí okamžité znecitlivění, ale pouze v případě, že je správně provedeno. Často se stává, že se omračení na první pokus nepovede, a to vyvolává stres. Všechny metody omračování

způsobují masivní sekreci adrenalinu, která je větší, než kdyby byla aktivována stresory životního prostředí nebo stabilizační metody.

Vzhledem k faktu, že s námi zvířata nemohou slovně komunikovat, nemůžeme potvrdit ani vyvrátit tvrzení, že provedení řezu i s dodržením všech welfare aspektů způsobuje nepříjemné pocity. Každopádně dodržení všech správných postupů porážky zlepši nejen welfare zvířat, ale je to výhodné i pro lidskou populaci. A to jak z pohledu větší bezpečnosti zaměstnanců jatek, tak i lepší kvality masa (GRANDIN and REGENSTEIN, 1994).

2.5.5. Vliv rituální porážky na kvalitu masa

Posouzení, zda je maso kvalitnější ze zvířat porážených rituálním nebo klasickým způsobem, většinou též není objektivní. Můžeme se jen domýšlet, které výzkumy mají pravdivé výsledky, a které jsou zmanipulovány firmami podle jejich potřeb. Jedním z příkladů neshod je výskyt petechiálního krvácení, které se projevuje červenými tečkami na povrchu masa. Příčinou je pravděpodobně vyšší krevní tlak ve chvíli přetnutí cévního endotelu, způsobený krátkodobým vzrušením (stresem) zvířete těsně před porážkou. Takto znehodnocené maso by mohlo být méně atraktivní pro konzumenty. Kromě hemoragie nemá způsob porážky na vzhled masa žádný vliv (D'AGATA et al, 2009).

Dále se při hodnocení měří pH, které je u masa z klasické porážky nižší než z rituální. Podle výzkumu provedeného v Itálii dochází dokonce mezi 2. a 6. dnem skladování k výraznému stoupání pH u produktů z náboženské porážky, a tím i k vyššímu riziku výskytu mikrobů, zdravotní závadnosti a horší skladovatelnosti (D'AGATA et al, 2009). Naopak omráčení elektrickým proudem může vést k rychlému dosažení rigoru, kdy je teplota ve svalech vysoká a pH nízké, a tato kombinace může způsobit např. špatné zadržování vody, sníženou rozpustnost a funkci proteinů, snížení potenciálu zrání masa (FAROUK et al., 2014). Hodnoty pH pak částečně ovlivňují schopnost zadržet vodu, tzv. vaznost masa, která je jedním z dalších parametrů kvality (INGR, 1996). Výsledky výzkumů ukazují, že je u klasických porážek nižší (D'AGATA et al, 2009), což je pro spotřebitele lepší, ale pro prodejce nežádoucí (INGR, 1996). V tabulce č. 3 jsou zaznamenány hodnoty pH a ztráty odkapáváním, kterými se určuje vaznost masa, zjištěné v již zmíněném výzkumu v Itálii.

Tabulka č. 3: Hodnoty pH a ztráty odkapáváním u klasické a islámské rituální porážky (D'AGATA et al, 2009).

	Klasická porážka			Rituální porážka		
	2 h	2 d	6 d	2 h	2 d	6 d
pH	5,55	5,61	5,58	5,62	5,67	5,80
Ztráta odkapáváním (%)	2,01	2,83	7,54	1,12	1,82	4,81

Kvalitu masa také ovlivňují některé specifické procesy po rituální porážce. Mezi negativní aspekty košerování patří odstranění proteinů, vysoký obsah soli, vysoká oxidace lipidů a mezi pozitivní pak nižší mikrobiální zastoupení a vyšší odstranění krve. U Halal porážení je pozitivní nižší oxidace lipidů a též nižší bakteriální zastoupení. Výsledky výzkumu provedeného u brojlerových kuřat, kdy bylo poráženo 10 kuřat Dhabíhou a 10 kuřat klasickým způsobem, ukazují, že zastoupení mikroorganismů v mase je u Halal porážky nižší, jak u klasické. Tyto výsledky jsou znázorněné v tabulce č. 4.

Tabulka č. 4: Mikrobiální zastoupení v kuřecím mase z Halal a klasické porážky (IBRAHIM et al, 2014).

Druh masa podle porážky	Realizovatelný počet celkem (c. f. u/g)	Kvasnice a plíseň celkem (c. f. u/g)	Koliformní bakterie (c. f. u/g)	E. coli (c. f. u/g)	Salmonella (c. f. u/g)
Halal maso	$2,3 \times 10^4$	$9,1 \times 10^3$	0	0	0
Klasické maso	$13,1 \times 10^4$	$61,1 \times 10^3$	$3,0 \times 10^3$	$4,0 \times 10^4$	$4,3 \times 10^4$

Z toho vyplývá, že oba dva způsoby porážky nesou řadu kvalitativních pozitivních i negativních aspektů, a to ať už způsobených během porážení zvířete nebo následného zpracování (FAROUK et al., 2014).

2.6. Situace ve světě

Ve směrnici Rady č. 93/119/ES o ochraně zvířat při porážení nebo usmrcování jsou povoleny výjimky pro provádění rituálních porážek. Je ovšem na každém členském státu Evropské unie, zda tuto výjimku do svých právních předpisů zahrne. Ve Švýcarsku byl v roce 1893 přijat zákon, který porážení bez předchozího omráčení zakazuje (HODKIN, 2005). Mezi další země, kde je tento způsob porážky zakázán patří Norsko, Švédsko (ANIL et al., 2006) a Dánsko (ANIL, 2012). Naopak povolené je to ve Francii, Nizozemsku a ve Velké Británii (BONNE and VERBEKE, 2008).

Muslimská a židovská populace je relativně velká. V Evropě žilo v roce 2010 okolo 43 490 000 Muslimů (PEW RESEARCH CENTER, 2012). V některých evropských městech tvoří muslimská populace 10% a více obyvatel, v Bruselu dokonce až 17%. V Belgii žije přibližně 400 000 lidí vyznávajících Islám, kteří tvoří 4% belgického obyvatelstva (BONNE and VERBEKE, 2008). Evropská židovská populace čítala v roce 2008 zhruba 1 481 100 lidí (SINGER and GROSSMAN, 2008), 1 427 400 v roce 2012 a 1 416 400 v roce 2013 (DELLA PERGOLA, 2013). V roce 2010 tvořilo světovou populaci 1 598 510 000 muslimů a studie ukazují, že se tento počet stále zvyšuje (PEW RESEARCH CENTER, 2012). Stejně tak je tomu u světové židovské populace, která se v roce 2008 odhadovala na 13 231 700 (SINGER and GROSSMAN, 2008) a v roce 2013 již na 13 854 800 (DELLA PERGOLA, 2013).

Vzhledem k poměrně velkému počtu věřících vyžadujících rituální porážku zvířat, představuje Halal a Košer maso důležitou část na trhu s potravinami. Jenom trh s Košer masem byl v roce 2008 odhadnut přibližně na 5 miliard eur. V Irsku, s 1% muslimských spotřebitelů, se porazí 6% skotu a 34% ovcí bez předchozího omráčení. Ve Francii, kde je spotřebitelů více, pak 40% telat, 25% skotu a 54% ovcí. Některé státy, ve kterých je porážení bez omráčení zakázané, řeší tento problém dovozem z okolních zemí. Například Lotyšsko vyváží maso do Švédska. V Německu je to sice legální, ale výjimky se udělují tak málo, že také potřebují dovážet, a to z Belgie, Francie a dříve i z Polska (NEEDHAM, 2012). Stejná situace je v České republice (GÜNSBERGER, 2015).

3. Materiál a metodika

Pro zpracování bakalářské práce byly využity údaje o počtu rituálních porážek u jednotlivých druhů zvířat na území České republiky za období 2008 - 2013, které byly získány z Ústřední veterinární správy Státní veterinární správy v Praze - odbor veterinární hygieny (MVDr. Jiřího Hlaváčka). SVS přebírá seznam jatek s povolením k porážce zvířat pro potřeby církví a náboženských společností, jejichž náboženské obřady stanoví zvláštní metody porážky zvířat od Ministerstva zemědělství, které vydává rozhodnutí o udělení povolení. V tomto povolení je stanoven maximální počet zvířat, který může být poražen rituálním způsobem. SVS následně provádí kontroly, při nichž jsou získány informace o skutečně poražených zvířatech. Získané údaje byly zpracovávány v programu Microsoft Excel. Prezentovaná data jsou anonymní, tudíž z nich není čitelné, na kterých jatkách konkrétně byly porážky prováděny. Byl zanechán pouze kód příslušného kraje (příloha 2 a 3). Z těchto dat byly následně vytvořeny spojnicové grafy vyjadřující vývoj porážek pro jednotlivé druhy zvířat zvlášť i celkem. Poté byly výsledky zhodnoceny podle informací získaných z odborné literatury, vědeckých článků, legislativy ČR a EU a dalších zdrojů uvedených v seznamu literatury.

4. Výsledky

4.1. Vývoj všech porážek celkem

Vývoj počtu porážek pro potřeby církví, tedy *schity* a *dhabíhy*, byl sledován v období 2008 - 2013. Jatečná zvířata jsou dále dělena podle druhů na velká a malá. Graf č. 1 znázorňuje počet všech poražených zvířat celkem. Je zde patrný nárůst až do roku 2011, kdy bylo poraženo 93 514 zvířat. V roce 2012 byl zjištěn velký pokles, a to na 4 374 zvířat, v roce 2013 se počet opět zvýšil, ale byl o něco nižší než v roce 2011.

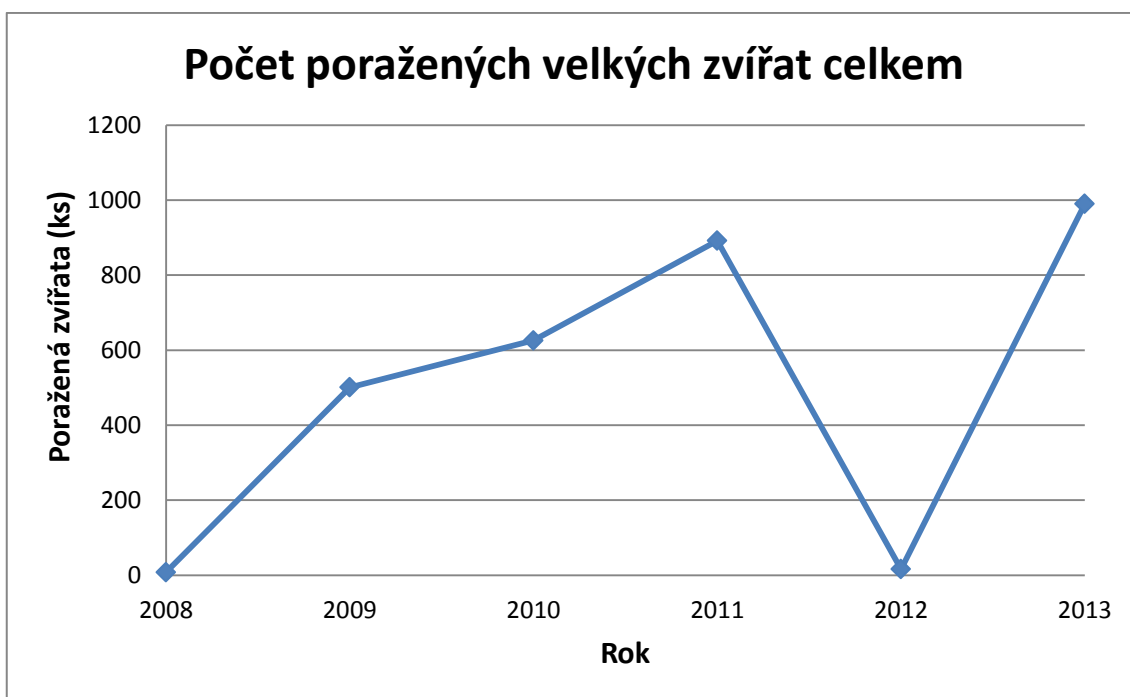
Graf č. 1: Celkový počet všech zvířat poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



4.2. Velká zvířata

Mezi velká zvířata patří skot, kozy a ovce. Z grafu č. 2 vyplývá, že velkých zvířat bylo poraženo nejméně v letech 2008 (8 ks) a 2012 (16 ks), jinak se postupem let počty obecně navyšovaly.

Graf č. 2: Celkový počet velkých zvířat poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



Graf č. 3 znázorňuje vývoj u skotu, který pak dále dělíme na krávy, jalovice, telata a ostatní skot. Z tohoto grafu je zřejmé, že počet poraženého skotu během let relativně hodně kolísá. Nejvíce porážek bylo v letech 2011 a 2013, kdy byl dokonce zaznamenán stejný počet. V roce 2012 byl opět zjištěn pokles.

Graf č. 3: Celkový počet skotu poraženého rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



Počty poražených krav jsou poměrně nízké, kdy je největší počet v roce 2010, konkrétně pouze 3 kusy, jak je patrné z grafu č. 4. V letech 2008 a 2012 nebyly provedeny žádné rituální porážky krav.

Graf č. 4: Počet krav poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



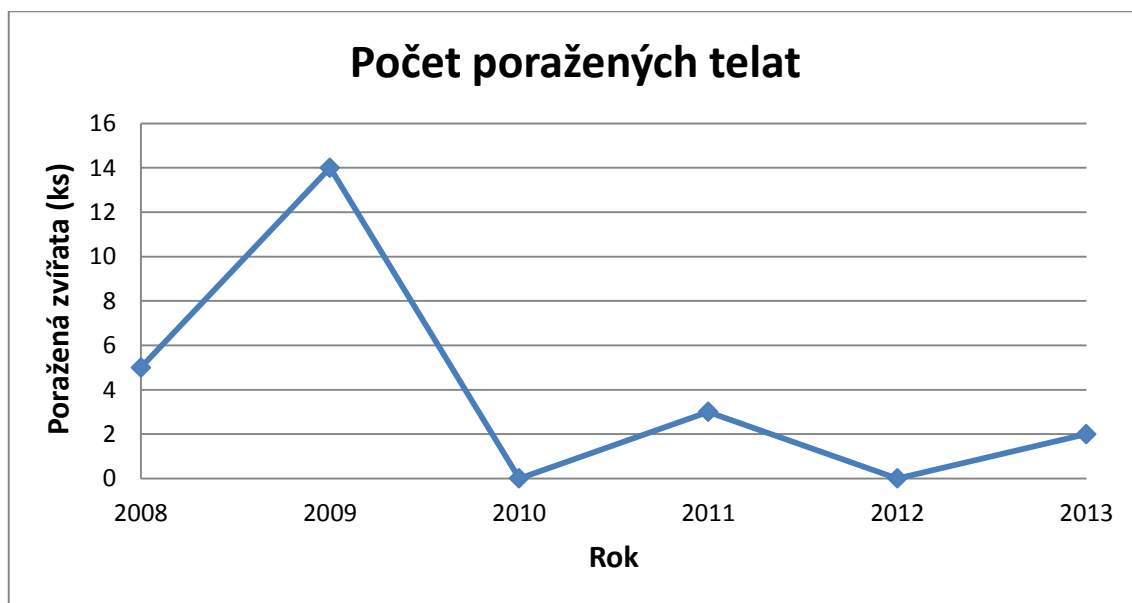
V grafu č. 5 je znázorněn počet jalovic poražených rituálním způsobem. Z uvedených výsledků je zřejmé, že od roku 2008 se počet postupně zvyšoval, maxima bylo dosaženo v roce 2011 (54 ks) a následně docházelo k postupnému snižování počtu rituálních porážek.

Graf č. 5: Počet jalovic poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



V grafu č. 6 jsou uvedeny počty rituálně poražených telat. Nejvyšší počet byl v roce 2009, kdy bylo poraženo 14 telat. V následujících letech vývoj stále kolísal. V letech 2010 a 2012 nebylo poraženo žádné tele.

Graf č. 6: Počet telat poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



V grafu č. 7 jsou údaje o počtu rituálně poraženého ostatního skotu. Těchto zvířat bylo poraženo nejméně v roce 2008 (3 ks) a 2012 (10 ks). Velký nárůst byl zaznamenán v roce 2011, kdy bylo poraženo 243 kusů a v roce 2013, ve kterém proběhlo dokonce 273 rituálních porážek ostatního skotu.

Graf č. 7: Počet ostatního skotu poraženého rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



V grafu č. 8 je zaznamenán vývoj počtu poražených ovcí, který každým rokem roste. Výjimku tvoří rok 2012, kdy počet klesl na nulu, tak jak tomu bylo v roce 2008. Počet poražených ovcí tvoří významný podíl v celkovém počtu velkých zvířat.

Graf č. 8: Počet ovcí poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



Naopak podle grafu č. 9 jsou porážky koz v tak malém zastoupení, že jejich počet je téměř bezvýznamný. Za celé sledované období byly poraženy pouze dvě kozy.

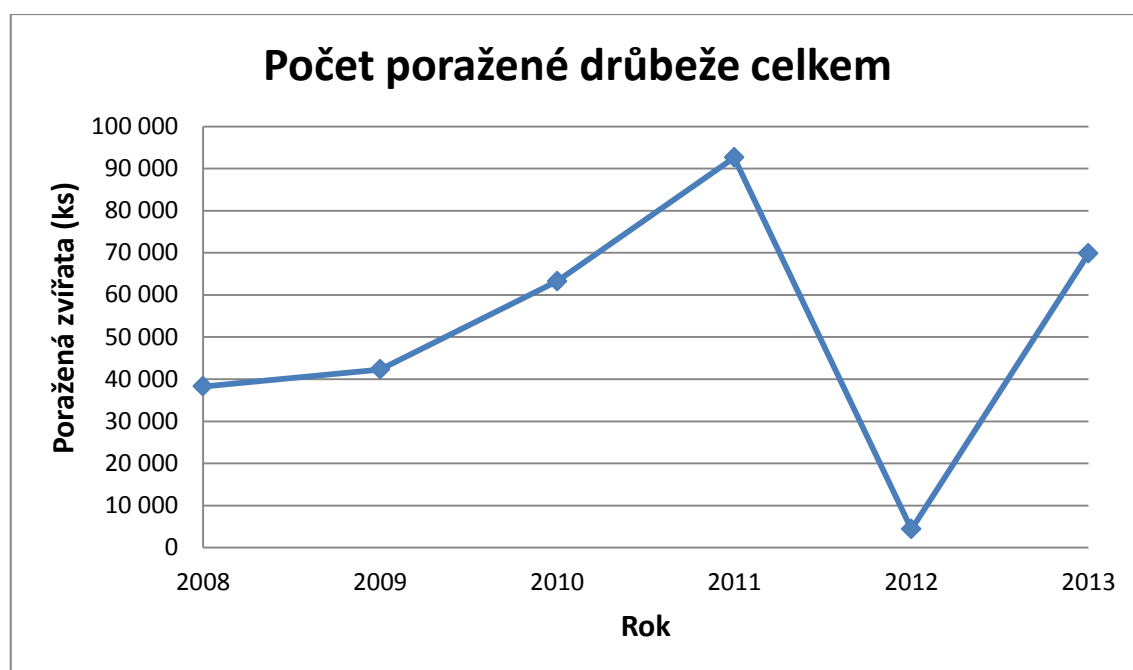
Graf č. 9: Počet koz poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



4.3. Malá zvířata

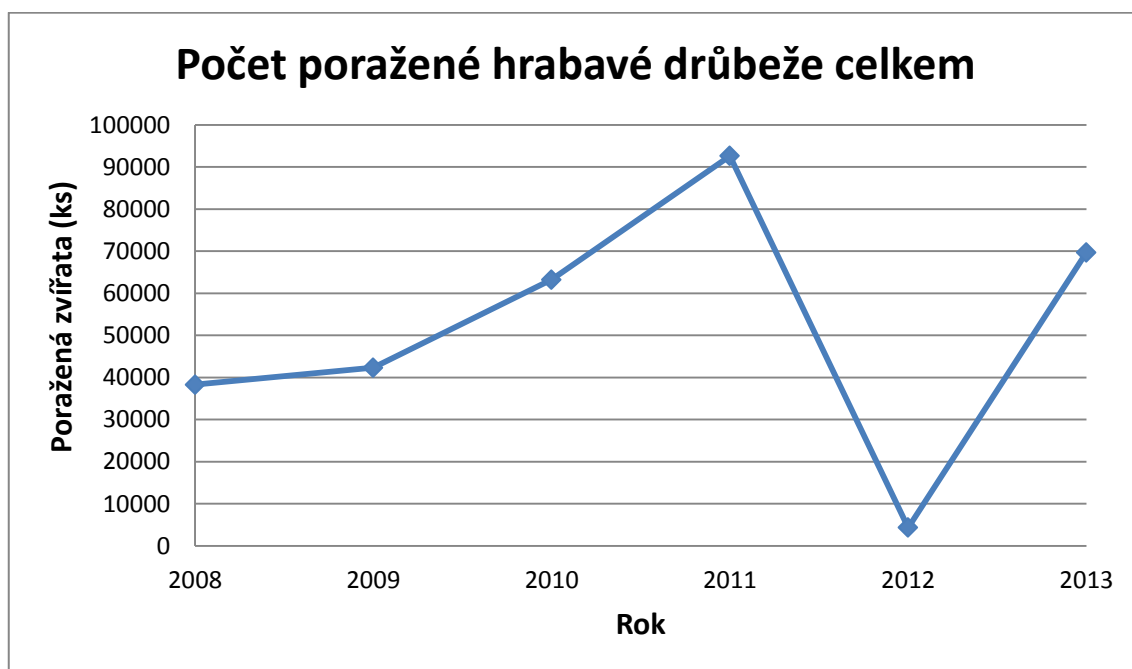
Malými zvířaty je myšlena drůbež, která je rozdělena na dvě skupiny - vodní a hrabavou. Z grafu č. 10 je patrný nárůst počtu poražené drůbeže celkem od roku 2008 do roku 2011. V roce 2012 počet klesl na pouhých 4358 kusů a v roce 2013 se opět zvýšil, ale nedosáhl už tak vysokého počtu jako v roce 2011. Drůbež má několikanásobně větší význam pro vývoj než velká zvířata.

Graf č. 10: Celkový počet drůbeže poražené rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



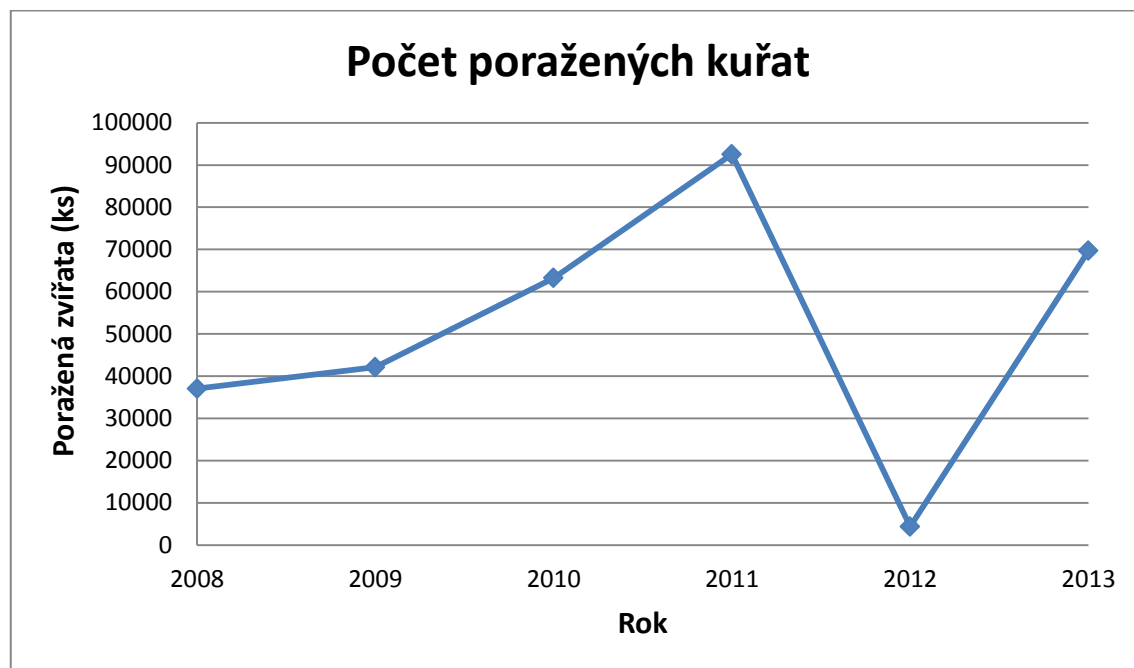
Hrabavá drůbež je členěna na slepice a kohouty, kterých nebylo ve sledovaném období poražených ani po jednom kusu, a dále pak na kuřata a krůty. Vývoj počtu poražené drůbeže celkem je znázorněný v grafu č. 11, kde můžeme vidět nárůst mezi léty 2008 a 2011 a následný pokles v roce 2012.

Graf č. 11: Celkový počet hrabavé drůbeže poražené rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



Počet poražených kuřat má nejvýznamnější podíl ve vývoji rituálních porážek. Jejich počet se pohybuje v řádu tisíců až desetitisíců. Největší počet byl zjištěn v roce 2011, a to 92 521 kuřat. Nejmenší počet je hned následující rok, kdy klesl až 4 358 kusů. V roce 2013 se opět zvýšil.

Graf č. 12: Počet kuřat poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



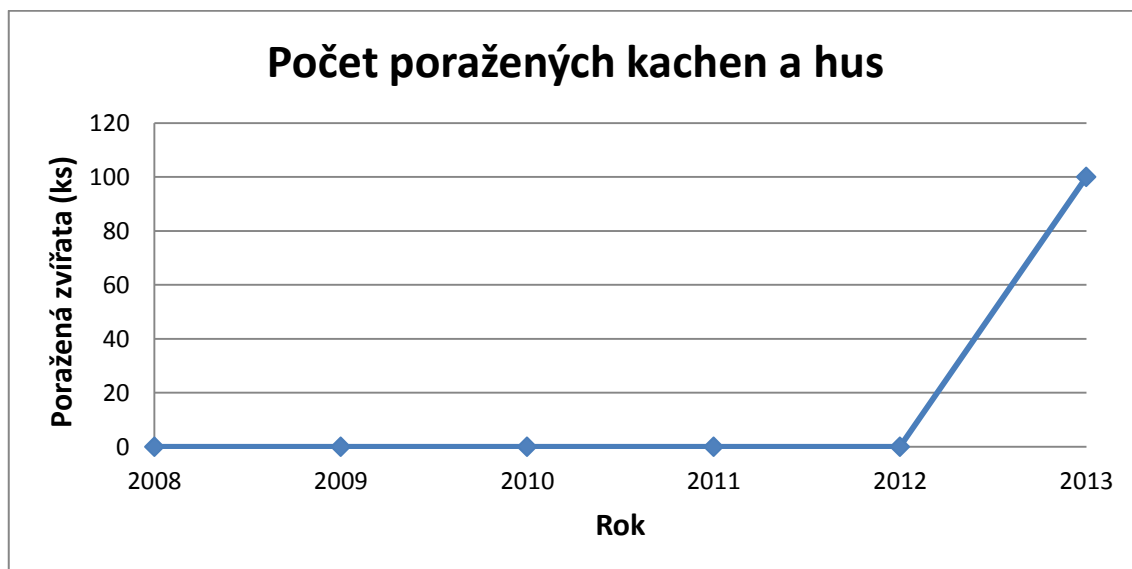
Jak je znázorněno v grafu č. 13, počet poražených krůt byl významný především v roce 2008, kdy se porazilo 1269 kusů. Následující roky se počet držel do 200 kusů, kdy v letech 2010 a 2012 nebyla rituálně poražená jediná krůta.

Graf č. 13: Počet krůt poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



Kachny a husy byly rituálně poráženy jen v roce 2013, kdy se porazilo přesně 100 kusů, jak je zobrazeno v grafu č. 14.

Graf č. 14: Počet kachen a hus poražených rituálním způsobem v období 2008 - 2013.



5. Diskuze

Výsledky sledování vývoje počtu rituálních porážek pro potřeby církví na území České republiky ukázaly nárůst během období 2008 - 2011. V České republice podle Českého statistického úřadu (2015) a Federace židovských obcí (2015) počet židovské a muslimské populace spíše klesal, stejně jako evropská populace, jak zjistil Pew reserch center (2012). Přibývání rituálních porážek se dá objasnit především nárůstem světové populace Židů a Muslimů (Pew reserch center, 2012), který ovlivňuje poptávku po Halal a Košer mase v České republice prostřednictvím turistů, kteří představují jedny z největších konzumentů Halal a Košer produktů u nás.

Jak je obecně známo, poptávka a nabídka spolu úzce souvisí. Autoři Prudký (2000), Fishbane (2003) a Veselá (2012) ve svých publikacích uvádějí dlouhou historii židovského národa a původ stravovacích návyků v Tóře, ze kterých vyplývá, jak je pro ně důležité to, co jí. Jak uvedl ve své knize Spiegel (2007): „Člověk je tím, co jí“, tudíž ortodoxní Židé kladou důraz na to, aby byla porážka košer. Pokud to tak není, nemají o toto maso zájem, a dochází k nahrazování rituálních porážek dovozem. Muslimové též kladou důraz na to, aby bylo maso skutečně halal. Jejich požadavky pramení z Koránu, jak popsali Vondra et al (1995), Sardar (2004) a Müller (2010). Košer porážky mají mnohem větší zastoupení než Halal, protože, jak je uvedeno v článku od Farouka et al. (2014), Košer maso je halal pro muslimy, ale Halal maso není košer pro Židy. Narůstající vývoj souvisí s tím, že se více dodržuje správný postup rituálních porážek, který popisují Steinhauser et al. (2000), Regenstien et al. (2003), Silver (2011) a Spiegel (2007) a že se více zdokonaluje zádržné zařízení popsané v článku od Grandina a Regensteina (1994), které také zlepšuje welfare zvířat, a tím spojené dodržení košer a halal postupů.

Z výsledků je patrné, že v roce 2012 je oproti jiným rokům ve sledovaném období výrazně nižší množství rituálních porážek. Tento pokles se dá objasnit hned několika důvody. Podle Günsbergerka (2015) z King Solomon Restaurant, předního výrobce Košer masa v ČR, je jedním z důvodů vyšší dovoz z Polska, kde byl v té době vysoký objem výroby a nízká prodejní cena, a dále z Belgie a Francie díky větší aktivitě distributorů. Maso získané z Polska, ale nebylo tak kvalitní, tudíž byl zájem o tento produkt ze strany ortodoxních Židů nízký. Nejvíce je na trhu maso z Francie, především drůbeží. S tím souvisí i politická situace v ČR, kdy orgány, které rozhodují o udělení povolení provádět rituální porážky podle zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat

proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, upřednostňovaly vyšší cenu z dovozu před kvalitnější a levnější porážkou u nás.

Dalším faktorem ovlivňujícím spotřebu tohoto masa je přístupnost produktů na trhu. V České republice existují pouze dva obchody specializované na košer produkty, a to v Praze. To je sice pochopitelné z důvodu, že v hlavním městě žije nejvíce Židů, ale z praktického hlediska pro tuto populaci by mohl být alespoň jeden obchod i na Moravě. Košer maso se dá koupit pak jen ve vybraných restauracích a jídelnách v židovských obcích. Přístupnost Halal masa je o něco lepší. Jsou součástí menu mnoha indických restaurací a rychlých občerstvení, ale mnohdy není maso označené, tudíž hodně jejich zákazníků ani neví, že Halal maso konzumují. V budoucnu by měl zákon nařizovat povinné značení Košer a Halal produktů, i když pro prodejce to bude znamenat spíše problém v podobě veřejného nesouhlasu s nabídkou v obchodech, restauracích, rychlých občerstvení a podobně, což by bylo neprávem vzhledem k tomu, že je rituální porážka humánnější než klasická, jak uvádí ve své literatuře Grandin a Regenstein (1994) a Farouk et al. (2014), a že je podle Ibrahima et al. (2014) kvalita masa přinejmenším z pohledu bakteriálního výskytu také lepší u náboženských porážek.

Jedním z důvodů snižujících poptávku je cena za Košer maso, která je výrazně vyšší oproti cenám ostatního masa. Například krutí prso bez kosti stojí 179 Kč a Košer 250 Kč nebo klasické kuřecí prsní řízky bez kosti stojí 120 Kč a Košer 220 Kč. Tato cena je obhájena náklady na porážku, kdy je důležitý individuální přístup ke zvířeti, a také vyjadřuje cenu, jakou má zvířecí život. Je v pořádku, když si nebudeme moci dovolit maso každý den a bude pro nás vzácnější.

6. Závěr

Výsledky ukazují zvyšující se počet rituálních porážek s jedinou výjimkou v roce 2012. Vývoj podléhá aktuální situaci na trhu. S jistotou můžeme říci, že nárůst je způsoben především přibýváním věřících, kteří vyžadují porážku bez předchozího omráčení a stále lepším dodržováním welfare zvířat na českých jatkách, kdy odběratelé Košer a Halal masa dávají větší přednost zdrojům z rituálních porážek na území ČR před dovozem.

V budoucnu lze očekávat s přibývajícím počtem odběratelů nárůst ve vývoji. Když se budou dodržovat aspekty welfare zvířat, a bude se více provádět dozor, odpůrci rituálních porážek ztratí jeden z nejzásadnějších argumentů a zároveň se může věřícím ponechat právo svobodně projevovat své náboženství nebo víru náboženskými úkony nebo zachováváním obřadu, aniž by byli veřejně odsuzováni. Velmi důležitou roli také hraje veřejná osvěta. Mnoho lidí je přesvědčených, že je klasická porážka více humánní než rituální. V případě dodržení welfare je opak pravdou, a kdyby lidé znali skutečnost, poptávka po Halal a Košer mase by pravděpodobně vzrostla.

7. Literatura

ANIL, M. H. Religious slaughter: A current controversial animal welfare issue. *Animal Frontiers*. 2012, vol. 2, issue 3, s. 64-67. DOI: 10.2527/af.2012-0051.

ANIL, M. H., T. YESILDERE, H. AKSU, E. MATUR, J.L. MCKINSTY, H.R. WEAVER, O. ERDOGAN, S. HUGHES and C. MASON. Comparison of Halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguination and quality parameters. *Animal Welfare*. 2006, vol. 15, issue 4, s. 325-330. ISSN: 0962-7286.

BONNE, Karijn and Wim VERBEKE. Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Agriculture and Human Values*. 2008, vol. 25, issue 1, s. 35-47. DOI: 10.1007/s10460-007-9076-y.

Bible: Písmo svaté Starého a Nového zákona : (včetně deuterokanonických knih) : český ekumenický překlad. 13. vyd., (4. opr. vyd.). Praha: Česká biblická společnost, 2007, 1387 s. ISBN 978-80-85810-76-9.

CARDINI, Franco. *Dějiny křesťanství pro mládež: 2000 let náboženského života v kultuře a společnosti*. Kostelní Vydří, 2008, 95 s. ISBN 978-80-7195-141-4.

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Tab. Obyvatelstvo podle náboženské víry v krajích. *Sčítání lidu, domů a bytů 2011*. [online]. 26. 3. 2011 [cit. 2015-03-05]. Dostupné z: <http://vdb.czso.cz/sldbvo/#!stranka=podle-tematu&tu=0&th=n%C3%A1bo%C5%BEnstv%C3%AD&vseuzemi=null&v=&vo=null&void=>

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Náboženské vyznání obyvatelstva České republiky. *Český statistický úřad*. [online]. 14. 11. 2012 [cit. 2015-03-05]. Dostupné z: http://www.czso.cz/csu/tz.nsf/i/nabozenske_vyznani_obyvatelstva_ceske_republiky_23_12_04

D'AGATA, Maria, Claudia RUSSO, Giovanna PREZIUSO. Effect of Islamic ritual slaughter on beef quality. *Italian Journal of Animal Science*. 2009, vol. 8, issue 2, s. 489-491. DOI: 10.4081/ijas.2009.s2.489.

DELLA PERGOLA, Sergio. World Jewish Population, 2013. *Berman Jewish DataBank*. 2013, issue 9. Dostupné z: <http://www.jewishdatabank.org/studies/downloadFile.cfm?FileID=3113>

FAROUK, M. M., H. M. AL-MAZEEDI, A. B. SABOW, A. E. D. BEKHIT, K. D. ADEYEMI, A. Q. SAZILI and A. GHANI. Halal and kosher slaughter methods and meat quality: A review. *Meat Science*. 2014, vol. 98, issue 3, s. 505-519. DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.05.021.

FEDERACE ŽIDOVSKÝCH OBCÍ. [elektronická pošta]. Message to: Veronika HORÁKOVÁ. 17. 2. 2015 [cit. 2015-03-06]. Osobní komunikace.

FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Překlad Pavel Kolmačka. Praha: Prostor, 2003, 194 s. Náboženské tradice světa. ISBN 80-726-0086-9.

GRANDIN, Temple. Problems With Kosher Slaughter. *International Journal for the Study of Animal Problems*. 1980, vol. 1, issue 6, s. 375-390. Dostupné z: http://animalstudiesrepository.org/cgi/viewcontent.cgi?article=1020&context=acwp_faafp

GRANDIN, Temple. Animal Welfare in Slaughter Plants. *American Association of Bovine Practitioners Conference*. 1996, s. 22-26. Dostupné z: <http://www.grandin.com/welfare/general.session.html>

GRANDIN, Temple and Joe M REGENSTEIN. Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists. *Meat Focus International*. 1994, issue 3, s. 115-123. Dostupné z: <http://www.grandin.com/ritual/kosher.slaugh.html>

GÜNSBERGER, Michal. majitel restaurace KING SOLOMON RESTAURANT. 1. 3. 2015. Osobní sdělení.

HODKIN, Michelle. When Ritual Slaughter Isn't Kosher: An Examination of Shechita and the Humane Methods of Slaughter Act. *Journal of Animal Law*. 2005, issue 1, s. 129. Dostupné z: https://www.animallaw.info/sites/default/files/jouranimallawvol1_p129.pdf

IBRAHIM, Safa M., Mutaman A. ABDELGADIR and Abdel M. E. SULIEMAN. Impact of *Halal* and Non-halal Slaughtering on the Microbiological Characteristics of Broiler Chicken Meat and Sausages. *Food and Public Health*. 2014, s. 223 - 228. DOI: 10.5923/j.fph.20140405.03

INGR, Ivo. *Technologie masa*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 1996. ISBN 80-715-7193-8.

JOHNSON, Paul. *Dějiny křesťanství*. Brno: Barrister, 1999, 541 s. ISBN 80-859-5941-0.

Korán. Vyd. celkem 7., v tomto překladu 3., v nakl. Academia 1. Překlad Ivan Hrbek. Praha: Academia, 2000, 797 s., [4] s. obr. příl. ISBN 80-200-0246-4.

MÜLLER, Zdeněk. *Islám a islamismus: dilema náboženství a politiky*. Praha: Academia, 2010, 256 p. ISBN 978-802-0018-182.

Nařízení rady (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování. In: *Úřední věstník Evropské unie*. 2009. Dostupné z: <http://cit.vfu.cz/oz/Oz/1099-2009.pdf>

NEEDHAM, Christopher. Religious slaughter of animals in the EU. *Library Briefing: library of the European Parliament*. 2012, s. 8. Dostupné z: [http://www.europarl.europa.eu/RegData/bibliotheque/briefing/2012/120375/LDM_BRI\(2012\)120375_REV2_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/bibliotheque/briefing/2012/120375/LDM_BRI(2012)120375_REV2_EN.pdf)

NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Překlad Markéta Zbavitelová, Dušan Zbavitel. Praha: Sefer, 1992, 285 s. Judaika, sv. 1. ISBN 80-900-8953-4

PEW RESEARCH CENTER. The Global Religious Landscape: A Report on the Size and Distribution of the World's Major Religious Groups as of 2010. *Pew Forum on Religion & Public Life*. 2012. Dostupné z: <http://www.pewforum.org/files/2014/01/global-religion-full.pdf>

PRUDKÝ, Martin. *Co by měl každý vědět o židovství*. Editor Arnulf H Baumann. Praha: Kalich, 2000, 201 s. ISBN 80-701-7205-3.

REGENSTEIN, J. M., M. M. CHAUDRY and C. E. REGENSTEIN. The Kosher and Halal Food Laws. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2003, vol. 2, issue 3, s. 111-127. DOI: 10.1111/j.1541-4337.2003.tb00018.x.

SARDAR, Ziauddin. *Islám*. Překlad Hana Antonínová. Ilustrace Zafar Abbas Malik. Praha: Portál, 2004, 175 s. ISBN 80-717-8882-1.

SILVER, Joel. Understanding freedom of religion in a religious industry: Kosher slaughter (shechita) and animal welfare. *Victoria University of Wellington Law Review*. 2011, vol. 42, issue 4, s. 671. ISSN: 1171-042X.

SINGER, David and Lawrence GROSSMAN. World Jewish Population, 2008. *American Jewish Year Book*. 2008, vol. 108. ISBN: 978-0-87495-145-5. Dostupné z: <http://www.ajcarchives.org/main.php?GroupId=10144>

SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Překlad Eva Dobšíková, Pavel Dobšík. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007, 228 s. ISBN 978-808-7029-077.

STEINHAUSER, Ladislav et al. *Hygiena a technologie masa*. Brno: Last, 1995. ISBN 80-900-2604-4.

STEINHAUSER, Ladislav et al. *Produkce masa*. Brno: Last, 2000. ISBN 80-900-2607-9.

SZLAKMANN, Charles. *Judaismus pro začátečníky*. Překlad Hana Holubkovová. Praha: Togga, 2003, 190 s. ISBN 80-902-9129-5.

ŠOLTÉSZ, Štěpán. *Dějiny křesťanské církve*. 4. vyd. Praha: Kalich, 1990, 158 s. ISBN 80-701-7204-5f.

VESELÁ, Jana. *KAŠRUT a ŠCHITA: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky*. Praha, 2012. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze, Husitská teologická fakulta.

VONDRA, Alexandr et al. *Islám a jeho svět*. Brno: Moravské zemské muzeum, 1995, 119 s. ISBN 80-702-8075-1.

Vyhláška č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování. In: *Sbírka zákonů*. 2012.

Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů*, 1992.

8. Abstrakt

Vývoj počtu porážek pro potřeby církví u jednotlivých druhů zvířat na území České republiky

Veronika Horáková

Fakulta veterinární hygieny a ekologie

Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

Bakalářská práce se zabývá vývojem počtu rituálních porážek pro potřeby židovské a muslimské populace na území České republiky v období 2008 - 2013, a to u jednotlivých druhů zvířat. Dále pojednává o významu rituálních porážek pro odběratele Halal a Košer masa a o aspektech ovlivňujících jejich vývoj, zejména humánní stránku této problematiky, kvalitu masa a dovoz.

Z údajů získaných z Ústřední veterinární správy Státní veterinární správy byl zjištěn celkový nárůst během sledovaného období s výjimkou roku 2012, kdy počet významně klesl.

Vývoj podléhá aktuální situaci na trhu. Pokles v roce 2012 je objasněn vyšším dovozem. Nárůst způsobuje především vzrůstající světová populace Židů a Muslimů a zlepšující se úroveň welfare zvířat během celého porážecího procesu. Z toho vyplývá předpoklad nárůstu v následujících letech, a s tím spojený zvýšený význam rituálních porážek.

Důležitou roli hraje osvěta veřejnosti. Jak je v této práci uvedeno, rituální porážka je humánnější než klasická, a v případě seznámení veřejnosti s tímto faktem lze očekávat větší poptávku po mase ze zvířat rituálně porážených.

Klíčová slova: rituální porážka, halal, košer, welfare, kvalita masa, dovoz

Development of the number of ritual slaughters in individual animal species at the territory of the Czech Republic

Veronika Horáková

Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology

University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno

This bachelor thesis deals with the development in number of ritual slaughters for the purposes of Jewish and Muslim populations within the Czech Republic in the period of 2008 – 2013, namely in individual animal species. It also discusses the importance of ritual slaughter for Halal and Kosher meat consumers, as well as factors influencing their development, in particular, human aspects of this issue, the quality of meat and imports.

Data from the Central Veterinary Administration of the State Veterinary Administration show an overall increase during the reporting period with the exception of 2012, when the number dropped significantly.

The development is subject to the current market situation. The decrease in 2012 is explained by higher imports. The growth is mainly caused by the increasing world population of Jews and Muslims as well as improving level of animal welfare throughout the slaughter process. This implies a growth in the following years and the associated increased importance of ritual slaughter.

Public awareness plays an important role. As shown in this work, ritual slaughter is more humane than the conventional one, and in the case of publicizing this fact, greater demand for meat from animals slaughtered ritually may be expected.

Key words: ritual slaughter, halal, kosher, welfare, meat quality, imports

9. Příloha

Příloha č. 1: Vzor žádosti uvedený ve vyhlášce č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování.

JEDNOTLIVÝ ŽÁDOST O UDĚLENÍ POVOLENI K PORÁŽCE ZVÍŘAT PRO POTŘEBY CÍRKVI A NÁBOŽENSKÝCH SPOLEČNOSTI, JEJICHŽ NÁBOŽENSKÉ OBRADY STANOVI ZVLÁŠTNÍ METODY PORÁŽKY ZVÍŘAT, podle § 5f zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů.					
1.	Identifikační údaje žadatele				
	Zadatel - název církve nebo náboženské společnosti				
	IC, bylo-li přiděleno _____ Sídlo zadatele _____				
	Statutární orgán žadatele – jméno, popřípadě jména a příjmení jeho členů				
	Osoba zmocněná k zastupování ve správním řízení – jméno, popřípadě jména a příjmení:				E-mail _____
	Adresa pro doručování osoby zmocněné k zastupování ve správním řízení _____				Telefon (denní) _____ ID datové schránky _____
2.	Osoba splňující podmínky stanovené v § 5a odst. 1 zákona č. 246/1992 Sb. – jméno, popřípadě jména a příjmení, datum narození				
	Místo trvalého pobytu (popř. též adresa pro doručování, není-li shodná s místem trvalého pobytu) osoby splňující podmínky stanovené v § 5a odst. 1 zákona č. 246/1992 Sb. _____				
3.	Údaje o porážkách				
	Údaje identifikující jatka, na kterých má být porážka prováděna - název, sídlo, IC				
	Druh a maximální počty zvířat, která hodlá žadatel na jednotlivých jatkách porazit za den a za kalendářní rok _____ - vyplňte kalendářní rok, na který žádáte o povolení <i>Pozn.: Pokud se jedná o první žádost pro daný kalendářní rok, vyplňte pouze sloupce „Druh, kategorie zvířata“ a „Maximální počet za kalendářní rok celkem“.</i>				
	Druh, kategorie zvířat	Nyní povoleno (ks)	Navyšeni (ks)	Maximální počet zvířat za den (ks)	Maximální počet zvířat za kalendářní rok celkem (ks)
	Oduvodnění požadovaného počtu zvířat				
	Způsob porážky zvířat - zaškrtněte (x) požadovaný způsob				
	HALAL		KOSHER		
4.	Datum		Razítko a podpis žadatele		

Příloha č. 2: Počty rituálních porážek u jednotlivých druhů velkých zvířat v období 2008 - 2013 (SVS, 2014).

Kraj	Jatky	Rok	Krávy	Jalovice	Ostatní skot	Telata	Celkem skot	Prasnice	Kanci	Ostatní prasata	Celkem prasata	Ovce	Kozy	Celkem velká zvířata
Olomoucký	6	2008	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2
Pízeňský	7	2008	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	5
Královéhradecký	9	2008	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Jihomoravský	2	2009	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1
Jihomoravský	3	2009	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Jihomoravský	5	2009	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Pízeňský	7	2009	0	5	50	13	68	0	0	0	0	370	1	439
Vysočina	11	2009	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Jihomoravský	12	2009	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Pardubický	13	2009	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57	0	57
Ústecký	1	2010	0	0	0	0	0	0	0	0	0	167	0	167
Pízeňský	7	2010	3	16	45	0	64	0	0	0	0	272	0	336
Pardubický	13	2010	0	0	0	0	0	0	0	0	0	123	0	123
Ústecký	1	2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0	138	0	138
Ústecký	4	2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	28
Pízeňský	7	2011	2	54	243	3	302	0	0	0	0	264	0	566
Vysočina	10	2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0	160	0	160
Pízeňský	7	2012	0	6	10	0	16	0	0	0	0	0	0	16
Pízeňský	7	2013	0	26	269	2	297	0	0	0	0	687	1	985
Pízeňský	8	2013	1	0	4	0	5	0	0	0	0	0	0	5

Příloha č. 3: Počty rituálních porážek u jednotlivých druhů drůbeže v období 2008 - 2013 (SVS, 2014).

Kraj	Jatky	Rok	Kuřata	Slepice, kohouti	Krůty	Hrabavá drůbež	Kachny, husy	Celkem bílé maso
Vysočina	1	2008	19950	0	0	19950	0	19950
Ústecký	4	2008	17070	0	0	17070	0	17070
Ústecký	5	2008	0	0	1269	1269	0	1269
Středočeský	3	2009	0	0	202	202	0	202
Vysočina	7	2009	42100	0	0	42100	0	42100
Ústecký	4	2010	12860	0	0	12860	0	12860
Vysočina	7	2010	44300	0	0	44300	0	44300
Vysočina	9	2010	6069	0	0	6069	0	6069
Pardubický	2	2011	26847	0	0	26847	0	26847
Středočeský	3	2011	225	0	101	326	0	326
Středočeský	8	2011	4200	0	0	4200	0	4200
Ústecký	4	2011	25700	0	0	25700	0	25700
Vysočina	7	2011	35549	0	0	35549	0	35549
Středočeský	8	2012	250	0	0	250	0	250
Ústecký	4	2012	1710	0	0	1710	0	1710
Vysočina	7	2012	2398	0	0	2398	0	2398
Středočeský	3	2013	100	0	54	154	100	254
Středočeský	8	2013	5100	0	0	5100	0	5100
Ústecký	4	2013	56220	0	0	56220	0	56220
Vysočina	6	2013	8232	0	0	8232	0	8232

PROHLÁŠENÍ AUTORA

Jsem si vědom, že

- odevzdáním závěrečné práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby
- moje závěrečná práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí
- na moji závěrečnou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

Jméno a příjmení autora

Název práce

V Brně dne

Podpis autora

1) zákon č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ustanovení § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a záznamu o průběhu a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

2) zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ustanovení § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní vnitřní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ustanovení § 60:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez závažného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělků jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlídně k výši výdělků dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

POTVRZENÍ AUTORA

Svým podpisem potvrzuji, že písemná verze mé bakalářské / diplomové / rigorózní / dizertační práce je shodná se souborem v pdf formě uloženým pod stejným názvem v Informačním systému STAG, příp. na předaném nosiči (CD, DVD).

Jméno a příjmení autora

Název práce

V Brně dne

Podpis autora