

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА

Проців О.Р.

головний спеціаліст

*Івано-Франківського обласного управління
лісового та мисливського господарства*

ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ ТОРГІВЛІ МИСЛИВСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ У ГАЛИЧИНІ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ: ВЕТЕРИНАРНИЙ АСПЕКТ

Поряд із здоров'ям мисливських видів тварин, риби, мисливських собак основним завданням ветеринарії у галузі мисливського господарства є проведення ветеринарно-санітарного обстеження мисливської продукції з метою уникнення захворювання людей, які можливі при споживанні неякісної м'ясної продукції.

Як свідчить аналіз правової бази Австрії, юрисдикція якої поширювалась й на Галичину початку ХІХ ст., органи державної влади врегульовували питання санітарного нагляду за продуктами полювання. Так, цісарський декрет Австрії від 8 серпня 1807 року забороняв продавати отруйні речовини, придатні для отруєння рибу. У цьому ж декреті відмічалось, що риба, добута за допомогою отрути, є шкідливою для людського організму.

Відповідно до декрету найвищої канцелярії Австрії від 23 серпня 1810 року застосовувався також своєрідний механізм контролю за якістю продуктів рибальства. Через відсутність на той час дієвих засобів контролю за свіжістю м'яса раків та слимаків їх дозволялось продавати лише живими [1].

Торгівля дичиною гальмувалась також через страх перед завезенням епізоотичних хвороб [2]. Це питання регулювало законодавство, а саме: контроль за якістю мисливської продукції при експортно-імпортних операціях Австро-Угорської монархії. Зокрема, Розпорядження Намісництва Галичини від 23 вересня 1906 року L. 117.704 щодо ветеринарної конвенції, укладеної між Австро-Угорщиною і Швейцарією, визначало, що вся м'ясна продукція, що ввозиться на територію Галичини із Швейцарії і вивозиться на

територію Швейцарії, повинна проходити ветеринарно-санітарну експертизу [3].

Слід відмітити, що на початку ХХ століття ветеринарно-санітарні вимоги ставали предметом маніпуляцій при недобросовісній конкуренції експорту-імпорту рибної продукції. Галицькі торговці рибою звинувачували німецьку сторону, яка не лише встановила високе мито за ввіз з Австрії карпів, але й подавала неправдиву інформацію про нібито розповсюджене у Галичині інфекційне захворювання карпа і що його ввезення до Німеччини є небезпечним. Крім того, галичани вважали, що німецькі митники спеціально затягували час оформлення документів на митниці, щоб риба тим часом псувалась, а німецькі ветеринарі мали причину не пропускати зіпсовану рибу [4].

Окремі вимоги щодо якості мисливської продукції встановлювались й у Королівстві Польському. В інструкції для державної лісової служби встановлювались вимоги, що дичину, яку вони повинні поставляти у Варшаву, слід випотрошити, вимити і лише після цього проштампувати державним знаком (печаткою). Для запобігання псування дрібної дичини та пернатих слід було їх укладати в дерев'яні коробки. За невиконання цих вимог та при постачанні зіпсованої мисливської продукції на ринок збитки покривав керівник лісового уряду, який не виконав розпорядження [5]. Також відповідно до ветеринарного законодавства щодо боротьби зі сказом у Царстві Польському від 1902 року було заборонено на протязі 60 днів реалізовувати тварин, які б мали найменші симптоми сказу [6]. Вважалось, що споживання зіпсованого м'яса призводило до інфекційних захворювань, зокрема, сказу. Так, інструкція про профілактику сказу серед тварин та людей, затверджена розпорядженням Міністерства рільництва Австрії від 26 травня 1854 року визначала, що тварини хворіють на сказ через поїдання несвіжого м'яса, хоча й Луї Пастер це твердження не підтвердив і його твердження дотримується сучасна наука [7].

У кодексі адміністративних законів Австрії (1893), розділ Е «Щодо контролю за торгівлею продукцією харчування на ринках, за вагами» врегульовувалось питання транспортування риби поштою. Було зазначено, що рибу відправляти поштою можна було виключно випотрошеною, так як вона у такому стані у меншій мірі псується [8]. Львівська поштова дирекція зверталась до користувачів пошти, що у випадку надсилання м'ясо дичини необхідно його добре

запакувати, щоб не пошкодити інші посилки, а також дописати, що товар підлягає псуванню [9].

Тогочасні дослідники звертали увагу на те, що продукція з дичини вимагає іншого підходу ніж продукція із свійських тварин. Зокрема, граф Владислав Спауста вважав, що дичину гірше купують через її зовнішній вигляд, їй важче конкурувати з м'ясом свійських тварин: «Мисливці добути дичину після полювання скидають на віз. Там кров стікає на інших тварин. Волосини чи пір'я засмічують м'ясо. Дичина, як правило, одразу не обробляється, через що втрачає свою якість. Особливо це стосується полювань у теплу погоду – наприклад, полювання на риковищах на оленя» [10].

Але з розвитком науково-технічного прогресу проблема товарного виду дичини почала ефективно вирішуватись. Мисливська преса (1911) відзначала, що необхідно використовувати позитивний досвід Чехії та Франції, де на ринку використовувались великі холодильники [11], а також Німеччини, так як німці особливо вимогливі щодо якості добутої дичини. Зокрема, при транспортуванні фазанів, куріпок вони туші цілими транспортують у підвішеному стані, а зайців і козуль перевозять у випотрошеному вигляді [12].

Як свідчить практика правозастосування у частині ветеринарно-санітарного контролю за продукцією мисливства органи державної влади мали низку проблем через низький моральний рівень тогочасного населення. Так, споживачі мисливської продукції скаржились, що через великі сніги у мисливському сезоні 1906 – 1907р. загинуло багато козуль, а недобросовісні торгівці скуповували у селян загиблих замерзлих тварини і реалізовували їх на ринку Львова. Сприяла цьому бездіяльність чиновників Львівського магістрату, які повинні були контролювати якість продукції [13].

Свою стурбованість реалізацією недоброякісної рибальської продукції висловило Краківське рибальське товариство. Товариство звернулось до Краківського магістрату, щоб той встановив посаду торгового комісара з повноваженнями перевіряти всю рибну продукцію, що продавалась на ринку, та контролювати свіжість риби на базарі. Необхідно було також контролювати, щоб рибу не продавали у недозволені для вилову строки, а при виявленні порушень фігурантів штрафувати та конфісковувати рибу [14]. Слід відмітити, що на прохання товариства магістрат Кракова видав розпорядження про часткову заборону продажу загиблої риби [15],

що принесло певні результати, які висвітлювались у періодиці. Так, на площі Казимира у Кракові 6 червня 1902 року при спробі продати несвіжу рибу влада оштрафувала порушника, а неякісну рибу конфіскувала. Принагідно також покупцям нагадували, щоб вони остерігались купувати несвіжу рибну продукцію, так як це шкодить їхньому здоров'ю [16].

На даний час ветеринарно-санітарні вимоги щодо контролю за якістю добутої дичини існують як на міжнародному, так і на державному рівні. Зокрема, «Директива про дичину», що діє на території Європейського Союзу, визначає, що окремо взяті держави Європейського Союзу при торгівлі дичиною несуть відповідальність за її якість. Визначено, що вся добута дичина повинна пройти ветеринарно-санітарну експертизу, а через 12 годин після добування піддатись охолодженню [17]. У національному законодавстві питання якості дичини врегульоване Законом України «Про мисливське господарство та полювання». Стаття 35 цього закону визначає, що реалізувати дичину можливо лише за умови отримання відповідного дозволу органів ветеринарної медицини [18].

Отже, якість мисливської продукції під час торгівлі у Галичині базувалася на регулюванні дій торгівців дичиною і керівників мисливських господарств. Окремо ветеринарні аспекти врегульовували при експортно-імпортних операціях. Основні критерії оцінки якості м'яса дичини та риби у ветеринарному законодавстві базувались на свіжості м'яса, способах транспортування, обмеженнях при встановленні епізоотій, принципі заборони застосування отруйних речовин при добуванні дичини.

Список використаних джерел:

1. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – Т. II. – S. 1034-1035.
2. Dereziński J. Możliwości exportu żywej dziczyzny z Polski do Włoch // Łowiec Polski – 1931. – № 8. – S. 146.
3. Dziennik ustaw i rozporządzeń krajowych dla Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkiem Księstwem Krakowskiem. – Lwów, 1906. – S. 413.
4. Cło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 55. – S. 232.
5. Wydrzyński K. Przewodnik dla służby leśnej rządowej. Т. 1. – Warszawa: Redakcyja Sylwana, 1853. – S. 382-397.
6. Prawodawstwo o wściekliwości // Łowiec Polski. – 1911. – № 13. – S. 201.
7. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz

rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S.882-890.

8. Przesyłka ryb w świeżym stanie // Okólnik. – 1893. – № 7. – S.62.

9. Z dyrekcyi poczt i telegrafów // Gazeta lwowska. – 1902. – № 286. – 14 grudnia. – S. 3.

10. Spausta W. Nibu drobnostki / Władysław Spausta // Łowiec. – 1898. – № 11. – S. 162-163.

11. Drobiazgi myśliskie // Łowiec Polski. – 1911. – № 2. – S. 31.

12. Rue de la Myśliwstwo i myśliwi we Francyi, Anglii i w Niemczech / de la Rue // Łowiec. – 1883. – № 7. – S. 109.

13. Piotrowski W. C. Kronika / W. C. Piotrowski // Łowiec – 1907. – №6. – S. 70.

14. Sprzedaż nieświerzych ryb // Okólnik. – 1903. – № 59. – S. 64.

15. Przedaż ryb nieżywych. // Okólnik. – 1903. – № 64. – S. 127.

16. Zepsute ryby // Okólnik. – 1902. – № 59. – S. 173.

17. Stec R. Łowiectwo w prawie europejskim. Warszawa: Oficyna wydawnicza ASPRA-JR, 2008. – S. 129.

18. Про мисливське господарство та полювання : Закон України від 22.02.2000 р. (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>