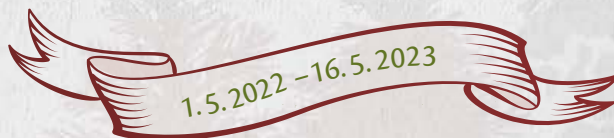




Šmidrkal
Specialista na zvěřinu

Výkupní ceník zvěřiny



Vážení uživatelé honiteb, dodavatelé ulovené zvěře,
zasíláme Vám aktuální ceník a nabídku výkupu zvěřiny ze zpracovny v Lázních Bohdaneč
(Sádka 148, 533 41).

Trichinellozní vyšetření

Pro veškeré naše dodavatele zajišťujeme ZDARMA tzv. úřední odebrání vzorku úředním veterinárním lékařem a následné vyšetření ve zkušební akreditované laboratoři v Hradci Králové. Tímto je dodavatel výslovně zproštěn povinnosti zajištění tohoto vyšetření. Dokladem a potvrzením vyšetření je doklad o prodeji do našeho zpracovatelského závodu!

WWW.VYKUP-ZVERINY.CZ

Srnec obecný

(Cervus elaphus) (Bez hlavy a běhů.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	8 kg+	Průstřel / poškození plece, obou plecí, krku, nebo žeber.	80 Kč/kg	90 Kč/kg
2	8 kg+	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	55 Kč/kg	64 Kč/kg
	8 kg+	Srážka za znečištění.		
3	8 kg+	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	45 Kč/kg	52 Kč/kg
4	do 8 kg	Zvěř s poškozením první a druhé kategorie.	35 Kč/kg	41 Kč/kg



Jelen lesní

(Cervus elaphus) (Bez hlavy a běhů.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	15 kg +	Průstřel / poškození plece, nebo obou plecí, nebo krku, nebo žeber.	43 Kč/kg	50 Kč/kg
2	15 kg +	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	35 Kč/kg	40 Kč/kg
	15 kg +	Srážka za znečištění.		
3	15 kg +	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	28 Kč/kg	32 Kč/kg



Jelen Sika

(Cervus nippon nippon) (Bez hlavy a běhů.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	10 kg +	Průstřel / poškození plece, nebo obou plecí, nebo krku, nebo žeber.	40 Kč/kg	45 Kč/kg
2	10 kg +	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	31 Kč/kg	36 Kč/kg
	10 kg +	Srážka za znečištění.		
3	10 kg +	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	25 Kč/kg	29 Kč/kg



Daněk evropský

(Dama dama) (Bez hlavy a běhů.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	10 kg +	Průstřel / poškození plece, nebo obou plecí, nebo krku, nebo žeber.	40 Kč/kg	45 Kč/kg
2	10 kg +	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	31 Kč/kg	36 Kč/kg
	10 kg +	Srážka za znečištění.		
3	10 kg +	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	25 Kč/kg	29 Kč/kg



Muflon evropský

(Ovis musimon) (Bez hlavy a běhů.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	10 kg +	Průstřel / poškození plece, nebo obou plecí, nebo krku, nebo žeber.	30 Kč/kg	35 Kč/kg
2	10 kg +	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	24 Kč/kg	28 Kč/kg
	10 kg +	Srážka za znečištění.		
3	10 kg +	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	19 Kč/kg	22 Kč/kg



Prase divoké

(*Sus scrofa*) (s hlavou a běhy.)

Kategorie	Váha	Specifikace	bez DPH	s DPH
1	25 – 70 kg	Průstřel / poškození plece, nebo obou plecí, nebo krku, nebo žeber.	30 Kč/kg	35 Kč/kg
2	25 – 70 kg	Průstřel / poškození kýty, nebo hřbetu.	24 Kč/kg	28 Kč/kg
	25 – 70 kg	Srážka za znečištění.		
3	25 – 70 kg	Průstřel / poškození dvou kýt, nebo 2 x poškození hřbetu, kombinace poškození.	19 Kč/kg	22 Kč/kg
	70 – 100 kg	Zvěř s poškozením první a druhé kategorie.		
	10 – 25 kg	Zvěř s poškozením první a druhé kategorie.		
4	100 kg a více	Zvěř s poškozením první a druhé kategorie. Zvěř do 10 Kg.	15 Kč/kg	18 Kč/kg



Jezevec Lesní

(*Meles meles*)

Výkupní cena **55 Kč/kg** (pro plátce DPH)

Výkupní cena **45 Kč/kg** (pro neplátce DPH)

Srážky na zasádlení: 2–5 kg



Husa velká

(*Anser anser*)

Výkupní cena **150 Kč/ks s DPH**



Zajíc polní

(*Lepus europaeus*)

(pouze dospělá zvěř nepocházející z oblasti nákazy Brucelózy a Tularémie)

Výkupní cena **250 Kč/ks s DPH**



Dodávejte zvěřinu přímo k výrobci!

- Vyšší výkupní ceny.
- Platba hotově ihned.
- Bez zbytečné manipulace.
- Vykládku dovezené zvěře zajišťují zaměstnanci naší firmy.
- 100% přebíráme zodpovědnost za vyšetření na trichinellu!

Správně ošetřená zvěřina od Vás je základem garance vysoké kvality našich výrobků

Veterinární schvalovací číslo: CZ5384044

Původ zvěře: zvěř vykupujeme ze všech revírů, honiteb a oborních chovů v ČR.

Svozové vozidlo splňuje všechny atesty a hygienické normy.

Příjem zvěře: zvěř je vykupována pouze čerstvá s nejvyššími požadavky na zdravotní stav a kvalitu ošetření po ulovení. Dokladem je plomba a průvodní lístek dokládající jméno lovce, druh a pohlaví zvěře, místo, čas ulovení zvěře + razítko se záznamem o provedené prohlídce proškolenou osobou.

Zpracování: je prováděno dle přísných hygienických a veterinárních norem s důrazem na vysokou kvalitu opracování dle provozních řádů a vysokých standardů firmy Šmidrkal. Ve výrobě jsou používány výhradně nové stroje a pracovní pomůcky. K manipulaci se zvěří využíváme techniku se zatížením do 500 kg.

Evidence: veškeré výše uvedené údaje o zvěři se uchovávají po dobu 5 let a jsou předkládány ke kontrole Krajské veterinární správě.

Značení – šarže: každý výrobek je označen výrobní šarží, která je podpisem odpovědného vedoucího pracovníka na směně a je párována s číslem plomby vykoupěného kusu. Tím je zajištěna tzv. dohledatelnost konečného výrobku až na začátek k samotnému lovcovi. Doba uchování této dokumentace je 5 let a je předmětem kontroly KVS.

Kontrola: zpracovna je pod nepřetržitým dohledem úředního veterinárního lékaře. Firma Šmidrkal přijala pro kontrolu všechna opatření systému kritických bodů HACCP pro podniky, v nichž se zachází s živočišnými produkty. Pro řízení a monitoring teplot ve veškerých výrobních a skladovacích prostorách je použito softwaru Dixel (doba uchování údajů 5 let) – je předmětem kontroly KVS. Zpracovna zvěřiny v Lázních Bohdaneč je provoz firmou Šmidrkal, schválený v říjnu 2009. Je vybudována podle nejnovějších a nejpřísnějších hygienických veterinárních předpisů. Odpovídá všem českým normám i normám EU. Při stavbě byly použity nejnovější stavební a chladírenské technologie, nevhodnější materiály.

UPOZORNĚNÍ

Vážení dodavatelé, vzhledem k aktuální situaci výskytu Afrického moru prasat v ČR, si vyhrazujeme právo aktualizovat výkupní ceny u černé zvěře v sezóně 2022/2023.

S přáním myslivosti zdar.

Kolektiv zaměstnanců firmy Šmidrkal

OD 1. 11. 2020 JSME PRO VÁS PŘIPRAVILI NOVOU SLUŽBU S CELOSTÁTNÍ PŮSOBNOSTÍ!

Z PRACOVÁNÍ ULOVENÉ ZVĚŘE PRO KLIENTA „NA KLÍČ“

Jsme připraveni okamžitě zpracovat Vaši zvěř v exklusivní kvalitě a podle Vašich přání, Vaši ulovenou zvěř zhodnotíme a připravíme pro světový obchod či jiné využití.

Už stačí pouze zadat poptávku a zaslat kontakt.

Více informací najdete v sekci služby na webu.

Adresa zpracovatelského závodu:

Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč

Adresa podnikové prodejny:

Sladkovského 1553, 530 02 Pardubice

Kontaktní osoba:

Pavel Šmidrkal

telefon: +420 776 077 209

e-mail: smidrkal@vykup-zveriny.cz

WWW.VYKUP-ZVERINY.CZ



Šmidrkal
Specialista na zvěřinu