



TLAČOVÁ SPRÁVA

SLOVENSKÁ DIVINA AJ NA PULTOCH V BRATISLAVE

Bratislava 13.09.2022

- **Divina sa bude najnovšie predávať aj v Bratislave**

Štátny podnik bude pri predaji diviny spolupracovať s jedným z obchodných reťazcov v hlavnom meste. Doposiaľ divinu ponúkal na predaj vo svojich predajniach v Banskej Bystrici a v Topoľčiankach. Ročne vyprodukuje okolo 40 ton baleného divinového mäsa pre konečného spotrebiteľa.

„Som veľmi rád, že práve v nadchádzajúcom období môžeme na trh uviesť divinové mäso z produkcie štátneho podniku. Ide o kvalitné bio mäso, ktoré je nositeľom Značky kvality 2.stupňa. Certifikát udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. V Zariadení na spracovanie diviny v Topoľčiankach sa spracováva najmä mäso z raticovej zveri – jelenej, daniелеj, srnčej, muflónej a diviачej. Mäso sa vyznačuje nielen dobrými chuťovými vlastnosťami, ale vyhovuje aj požiadavkám zdravej výživy,“ potvrdil generálny riaditeľ štátneho podniku Lesy SR Ján Marhefka.

„Štátne lesy prešli minulý rok organizačnou zmenou a reformou obchodnej politiky, vďaka ktorej už môžu stabilne a celoročne dodávať divinové mäso na pulty obchodov. Verím, že po Tesco si zákazníci budú môcť postupne kúpiť kvalitnú slovenskú divinu aj v ďalších reťazcoch, keďže ide o nutrične hodnotné mäso a spĺňa najprísnejšie kritériá kvality,“ uviedol minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Samuel Vlčan.

Od septembra si Bratislavčania môžu vybrať z ôsmich produktov zo zveriny. Divina pochádza zo zvierat, voľne žijúcich v našich lesoch. Lov prebieha v zmysle pravidiel, daných zákonom o poľovníctve, a na základe pravidiel, vydaných Štátnou veterinárnou a potravinovou správou, pri dodržaní poľovníckej etiky a kultúry s náležitými poľovníckymi tradíciami a poctami.

Zariadenie na spracovanie diviny v Topoľčiankach prevádzkuje štátny podnik LESY SR, organizačná zložka OZ Tribeč. Technológia spracovania umožňuje vyrábať hlboko zmrazenú zverinu s 24-mesačnou dobou minimálnej trvanlivosti.