

## MERKBLATT

### Vermarktung von Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen durch Jäger

#### Primärproduktion

Falls erlegtes Wild in der Decke oder im Federkleid direkt an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsunternehmen (z.B. Gaststätten im Umkreis von 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers) abgegeben wird, handelt es sich laut EU-Hygienepaket um Primärproduktion. Es besteht weder Registrierungs- noch Zulassungspflicht für den Jäger.

**Bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb**, muss das Wild von einer Erklärung begleitet werden, aus der hervorgeht, dass eine kundige Person beim Zeitpunkt des Erlegens keine Verhaltensstörungen und beim Aufbrechen keine bedenklichen Merkmale beobachten konnte. Die Lieferung in einen zugelassenen Betrieb zieht zwingend eine Fleischuntersuchung des angelieferten Wildes nach sich (EU-Stempel). Die Rückverfolgbarkeit des Wildes muss auf jeder Stufe der Vermarktung gewährleistet sein.

#### Aus der Decke schlagen / Zerlegen durch Jäger Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer

Sobald Wild aus der Decke geschlagen und womöglich zerlegt wird, ist eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer nötig (siehe Blatt „Angaben im Zusammenhang mit der Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer“).

Eine Wildkammer nach den Vorgaben der VO (EG) 852/2004 und der Anlage 4 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung muss vorhanden sein (siehe Blatt „Anforderungen an die Wildkammer“).

Das Fleisch darf an **Endverbraucher oder an den Einzelhandel (z.B. Gaststätten) zur direkten Abgabe an Endverbraucher** abgegeben werden (nicht zur Weitergabe an andere Einzelhandelsunternehmen). Außerdem darf das Fleisch über einen **Marktstand des Jägers** abgegeben werden.

#### Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Jäger – Registrierungspflicht als Einzelhandelsunternehmen

Wenn ein Jäger selber Wildfleischerzeugnisse wie z.B. Schinken oder Salami herstellt, muss er sich als Einzelhandelsunternehmen registrieren lassen (siehe Blatt „Meldung nach Artikel 6 der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene“). Die vorgenannten Hygienebedingungen sind einzuhalten. Die Erzeugnisse dürfen nur am Ort der Herstellung direkt an den Endverbraucher abgegeben werden! Nur unter diesen Bedingungen greift die Zulassungspflicht für solche Tätigkeiten eines Lebensmittelunternehmens nicht.

Vorteil der Registrierung als Einzelhandelsunternehmen ist darüber hinaus, dass der Jäger dann auch das erlegte Wild eines anderen Jägers annehmen und zerwirken darf, wobei dieses Wildfleisch ebenfalls ausschließlich an den Endverbraucher abgegeben werden darf.

## **Zerlegung von Wild oder Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Metzger, die keine Zulassung für die Zerlegung oder Verarbeitung von Fleisch haben**

Für die Zerlegung bzw. Verarbeitung lediglich als Einzelhandel registrierte (nicht zugelassene) Metzgereien dürfen Wild aus der Decke schlagen und Wildfleischerzeugnisse wie z.B. Schinken oder Salami herstellen und bis maximal ein Drittel der Produktionsmenge an andere Einzelhandelsunternehmen im Umkreis von 100 km weitergeben. Mindestens zwei Drittel der Produktionsmenge müssen direkt an Endverbraucher abgegeben werden.

## **Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Metzger, die eine Zulassung für die Verarbeitung von Fleisch (zum Beispiel Rind, Schwein, Ziege, Schaf, Geflügel, nicht Wild) haben**

In einem zugelassenen Betrieb dürfen in zugelassenen Räumlichkeiten -mit entsprechender zeitlicher Trennung, (z.B. an einem bestimmten Wochentag, an dem keine zugelassenen Tätigkeiten durchgeführt werden) -registrierte Tätigkeiten nach § 3 TierLMHV durchgeführt werden, d.h. erlegtes Wildbret aus der Decke geschlagen, (in einem gesonderten Raum, vorzugsweise im Schlachtraum), z. B. Wildsalami hergestellt werden, die **nicht** mit einem Identitätskennzeichen versehen werden darf und die **nur am Ort der Herstellung und nur direkt an den Endverbraucher** abgeben werden darf. **Die Abgabe dieser Verarbeitungserzeugnisse an eine Gaststätte oder an eine eigene Metzgereifiliale ist nicht mehr zulässig!**

Gibt der Metzger die so hergestellte Wildsalami doch an eine Filiale, eine Gaststätte oder ein Einzelhandelsgeschäft zur Weitergabe an den Endverbraucher ab, liegt ein Verstoß gegen Art. 4 Abs. 1 der VO (EG) 853/2004 vor.

**Evtl. wäre es hier von Vorteil für den Metzger, eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb und die Erweiterung der Zulassung für die Zerlegung und Verarbeitung von Wildfleisch zu beantragen.** Dazu ist eine schriftliche Darlegung der Trennung der Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Wildbearbeitung, die Benennung der dafür vorgesehenen Räumlichkeiten und Dokumenta-tion per Plan und Betriebsspiegel nötig. Der Vorteil für den Metzger ist, dass er mit den entsprechenden Zulassungen völlig frei in der Vermarktung seiner Produkte ist.

Allerdings muss der Metzger das erlegte Wild immer der Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt unterziehen lassen.

**Nicht vergessen:** Trichinenuntersuchung bei Wildschwein, Dachs und Nutria (hier Probenahme nur durch amtlichen Tierarzt).

## Anforderungen an die Wildkammer

Es sind die allgemeinen Hygienevorschriften der **VO (EG) 852/2004** zu erfüllen wie

- größtmögliche Sauberkeit und Hygiene
- einwandfreier baulicher Zustand
- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr
- Räume und Ausrüstung sind so beschaffen, dass sie leicht zu reinigen und im ggf. zu desinfizieren ist
- angemessene Beleuchtung
- Verhindern einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Schädlinge, Tiere, zu hohe Temperatur, gefährliche Stoffe

Außerdem sind **§ 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und Abs. 2 Satz 1 i.V.m. Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung** „Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild“ einzuhalten:

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
  - 1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
  - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens+ 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens+ 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
  - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
    - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
    - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
    - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
    - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
    - 1.3.5 fremden Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
    - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
    - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
    - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
    - 1.3.9 erheblicher Abmagerung;
    - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;

- 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
  - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
  - 1.3.14 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
- 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als +7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C gehalten wird.
3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
- 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
  - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
- 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
  - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
  - 4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
  - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.