

Merkblatt Wildverwertung

Einleitung:

Bei der Gewinnung und Verarbeitung von Wildfleisch für die menschliche Ernährung muss der Jäger verschiedene Hygienenormen beachten. Welche Normen einzuhalten sind bemisst sich daran, ob und in welchem Umfang und an welche Personenkreise das Wildbret abgegeben wird.

Zulassung und Registrierung:

Wann benötigt ein Jäger eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb?

Ein Jäger benötigt eine Zulassung, wenn die von ihm durchgeführten Tätigkeiten unter die VO (EG) Nr. 853/2004 fallen. Dies bedeutet, dass ein Jäger, der:

- das zerlegte Wildfleisch zu Würsten oder Konserven weiterverarbeitet und an den Endverbraucher abgibt,
- Wild zum Zerlegen an eine Metzgerei gibt, es zurückerhält und es dann an Endverbraucher abgibt, wenn der Metzger nicht zugelassen ist oder der Jäger keine Einzelhandelstätigkeit ausübt,
- Wild mehrerer Jäger sammelt und an den Endverbraucher oder nahegelegene Betriebe des Einzelhandels verkauft

unter die Zulassungspflicht fällt. Diese Aufzählung ist selbstverständlich nicht abschließend und es handelt sich nur um häufiger vorkommende Beispielfälle.

Muss der Jäger, der Wild aus der Decke geschlagen abgibt, registriert werden?

Ja. Bei der Abgabe von Wild, das aus der Decke geschlagen und eventuell auch zerlegt wurde, gilt die VO (EG) Nr. 852/2004 vollumfänglich. Dort ist in Art. 6 die Registrierungspflicht der Lebensmittelunternehmer festgeschrieben

Wann muss ein Jäger weder zugelassen noch registriert werden?

Ein Jäger muss weder zugelassen (VO (EG) Nr. 853/2004) noch registriert (VO (EG) Nr. 852/2004) werden, wenn er das Wild eines Jagdtages ausschließlich in der Decke direkt an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel abgibt.

Muss ein Jäger, der das selbst erlegte Wild (höchstens die Strecke eines Jagdtages) zerlegt und an Endverbraucher abgibt, zugelassen werden?

In diesem Fall gilt die VO (EG) Nr. 853/2004 nicht und der Jäger muss, obwohl er zerlegt, nicht zugelassen werden. Eine Registrierung entsprechend der VO (EG) Nr. 852/2004 ist jedoch erforderlich. Gäbe er mehr als die „kleine Menge“ nach Tier-LMHV oder Wildfleisch an Unternehmen ab, die dieses Fleisch weiterhandeln, so benötigte er eine Zulassung.

Begriffsbestimmungen:

Begriff	Erklärung	Rechtsgrundlage
kleine Menge	Strecke eines Jagdtages	§ 5 Abs. 2 Nr. 2 LMHV und § 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV
lokale Einzelhandels-geschäfte/örtliche Betriebe des Einzelhandels	Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.	§ 5 Abs. 1 LMHV und § 3 Abs. 1 Nr. 5 Tier-LMHV
Abgabe an Dritte	Eine Abgabe liegt immer dann vor, wenn ein Gegenstand an eine andere Person übergeben wird, mithin an sich auch im häuslichen Bereich. Nach dem Zweck der Vorschrift gemeint ist aber die Abgabe an Personen, die nicht dem privaten häuslichen Bereich angehören.	Anhang III Abschnitt IV Verordnung (EG) Nr. 853/2004
Kundige Person	<p>Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.</p> <p>Die kundige Person führt die Erstuntersuchung des Tierkörpers und der Eingeweide durch und legt ihr Untersuchungsergebnis in einer zu unterschreibenden Erklärung nieder (Wildursprungsschein)</p> <p>Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können.</p>	

Ihr Ansprechpartner:

Kreisverwaltung Kaiserslautern
Abteilung Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Landwirtschaft
Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern

E-Mail: veterinaeramt2@kaiserslautern-kreis.de

Tel.: 0631- 7105 254 (Frau Lingyak) oder 0631-7105 519 (Herr Dr. Busch)

Fax: 0631- 7105 457

Übersicht Umgang mit Wildbret - Vermarktungsmöglichkeiten

	Option 1	Option 2	Option 3	Option 4	Option 5
Beschreibung	Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird als Lebensmittel <u>ausschließlich</u> zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet. (Beispiel: Grillparty im eigenen Garten)	Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild in <u>kleiner Menge</u> (Strecke eines Jagdtages) <u>ausschließlich in</u> der Decke, Schwarte oder Federkleid direkt an Endverbraucher (nur Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Metzgereien) zur direkten Abgabe an den Verbraucher ab.	Der Jäger gibt eine kleine Menge von Wild (<u>aus</u> der Decke/Schwarte geschlagen, ggf. zerwirkt) an den Endverbraucher und/oder an den örtlichen Einzelhandel ab und stellt Fleischerzeugnisse her. (Beispiel: mitgebrachte Würste zu Nachbars Grillparty)	Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab.	Der Jäger gibt mehr als eine kleine Menge Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an den überörtlichen Einzelhandel ab oder stellt Fleischerzeugnisse zur Abgabe an den Endverbraucher her.
Rechtliches	<p>§ 2b (1) Tier-LMHV</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Wild muss zur amtlichen Fleischuntersuchung angemeldet werden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes vom Jäger bedenkliche Merkmale entsprechend Anlage 4 Nummer 1.3 der Tier-LMHV festgestellt worden sind. ➤ Im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss das Wild zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen angemeldet werden. 	<p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, somit auch für die Primärproduktion, außer der für den häuslichen Gebrauch. Zur Primärproduktion gehört laut Definition der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 auch das Jagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Art. 14 Anforderungen an die Lebensmittel-sicherheit ➤ Art. 18 Rückverfolgbarkeit ➤ Art. 19 Verantwortung für § 5 (1) i.V.m. Anlage 2 LMHV ➤ § 3 (1) Nr. 5 i.V.m. Anlage 4 Tier-LMHV ➤ § 4 (1) Tier-LMHV 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ➤ LMHV und Tier-LMHV (siehe Option 2) ➤ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 <p>Ab dieser Option muss sich der Jäger als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren lassen.</p> <p>Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält allgemeine und besondere Hygienevorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sowie Vorschriften für den Transport von Lebensmitteln. ➔ Abnahme Wildkammer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ➤ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ➤ Anhang III Abschnitt IV Verordnung (EG) Nr. 853/2004. <p style="color: red;">Achtung: Der Jäger muss „kundige Person“ sein und als Lebensmittelunternehmer registriert sein.</p> <p>Möglichkeit 1: Die Wilderzeugnisse bleiben beim Verarbeitungsbetrieb.</p> <p>Möglichkeit 2: Die Wilderzeugnisse gehen an den Jäger zurück. Keine Weitergabe an Dritte, der Jäger selbst ist der Endverbraucher.</p> <p>Möglichkeit 3: Die Wilderzeugnisse gehen an den Jäger zurück. Weitergabe an Dritte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ➤ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ➤ Verordnung (EG) Nr. 853/2004
	keine Registrierung; keine Zulassung	keine Registrierung; keine Zulassung	Registrierung; keine Zulassung	Registrierung; keine Zulassung	Zulassung Wildbearbeitungs- und -zerlegebetrieb

Anforderungen an eine Wildkammer

Für Wildkammern gelten die Grundforderungen an Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.

	Option 1	Option 2	Option 3	Option 4	Option 5
Arten von Wildkammern	Wildkammern, in denen die Sammlung und die Zerlegung nur für den Eigenverbrauch erfolgen.	Wildkammern ohne weitere Bearbeitung des Wildes in der Decke.	Wildkammern, in denen kleine Mengen von Wild zerlegt und direkt an den Endverbraucher oder nahegelegene Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.	Wildkammern, in denen kleine Mengen von Wild zerlegt und nicht direkt an den Endverbraucher oder nahegelegene Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.	Wildkammern in denen mehr als die kleine Menge an den überörtlichen Einzelhandel abgegeben werden.
Registrierung / Zulassung		Registrierung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004	Registrierung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004	Registrierung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004	Zulassung

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Anforderungen</p>	<p>Es bestehen keine Anforderungen, da Eigenverbrauch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Räume müssen mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Fußbodenbelag ausgestattet sein. • Wände müssen mit einem leicht zu reinigenden und desinfizierbaren glatten und hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m reicht. • Decken müssen hell und glatt sein. Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Ecken und Kanten sind so auszuarbeiten, dass eine einwandfreie Reinigung leicht möglich ist (z.B. Hohlkehlen). • Türen und Fensterrahmen müssen aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder mit einem korrosionsbeständigen Anstrich geschützt sein oder aus Holz mit einem hellen abwaschbaren, glatten (wasserundurchlässigen) Anstrich oder einer entsprechenden Schutzschicht versehen sein. • Das Eindringen von Schmutz und Schädlingen von außen muss durch entsprechende Maßnahmen (z. B. Fliegengitter) verhindert werden. • Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und ggf. zur gründlichen Entnebelung der Räume vorhanden sein, die eine Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden und Decken verhindern. • Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten muss ausreichende Beleuchtung möglich sein. • Am Arbeitsplatz müssen Handwaschbecken und Desinfektionsmittelspender in ausreichender Zahl vorhanden sein mit fließend kalt-warmen Wasser und hygienischen Mitteln zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtüchern). • Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen, müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material beschaffen sein, das die Qualität des Fleisches nicht beeinflusst. Die Verwendung von Holz ist nur in Räucher- oder Reiferäumen, bei Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch zulässig. • Es müssen Vorrichtungen oder Behältnisse vorhanden sein, die sicherstellen, dass Fleisch nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt. • Es müssen Vorrichtungen oder Behältnisse für die Aufnahme von untauglichem oder nicht für den menschlichen Genuss bestimmtem Fleisch vorhanden sein. Entsprechende Behältnisse müssen wasserdicht, korrosionsbeständig und mit einem dicht schließenden Deckel versehen sein, so dass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird. • Es müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein, die die vorgeschriebenen Temperaturen erreichen. • Abwässer von Kühleinrichtungen müssen an die Abwasserleitung angeschlossen sein oder anders hygienisch abgeleitet werden können (geschlossenes System). • Es muss eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser mit ausreichendem Druck zum Reinigen liefert. • Das Wasser muss den Trinkwasseranforderungen genügen. • Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Geräte zur Reinigung und Wartung müssen in abgetrennten Betriebsbereichen abgestellt werden können.
--	--	--