

Merkblatt

Wildvermarktung durch Jäger

Bei Jägern die Wildfleisch an Dritte abgeben handelt es sich um Lebensmittelunternehmer. Es ist hierbei unerheblich, ob dies entgeltlich oder unentgeltlich erfolgt.

Es sind hierbei verschiedene lebensmittelrechtliche Vorschriften zu befolgen. Welche hierbei zu beachten sind und welche Pflichten es gibt, soll in diesem Merkblatt erläutert werden.

Außer für die Verwertung im eigenen Haushalt gelten immer die Grundsätze der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, nach der nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen und nach der die Rückverfolgbarkeit für ein Lebensmittel gewährleistet sein muss. Ergänzt werden diese Regelungen durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, wonach Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich hergestellt oder irreführend vertrieben werden dürfen.

Je nach Vermarktungsweg ergeben sich dazu noch die jeweiligen lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen aus dem EU-Recht und dem nationalen Recht, die von Ihnen zu beachten sind.

Vermarktungswege	Was ist zu beachten?
<ul style="list-style-type: none"> ● Verwertung im eigenen Haushalt <p style="margin-left: 40px;">Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten Gebrauch im eigenen Haushalt verwendet</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs ▶ Jäger ist mindestens geschulte Person ▶ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück verzehrt werden soll ▶ <u>keine</u> Registrierpflicht
<ul style="list-style-type: none"> ● Abgabe kleiner Mengen des Primärerzeugnis* Wild an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel <p style="margin-left: 40px;">selbst erlegtes Wild wird ausschließlich in der Decke oder im Federkleid direkt in kleiner Menge an Privatpersonen oder an örtliche Gastronomie, Fleischereien abgegeben</p> <p style="margin-left: 40px;">Definitionen: Kleine Menge = Strecke eines Jagdtages* Örtlich = 100 km um den Erlegeort oder Wohnort des Jägers</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verantwortung als Lebensmittelunternehmer* ▶ Produkthaftung* ▶ Einhaltung der Hygieneanforderungen Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ▶ Jäger ist mindestens geschulte Person ▶ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs ▶ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll ▶ Eigenkontrollen** (z.B. Kühltemperatur) ▶ Rückverfolgbarkeit*** bei Abgabe an Einzelhandel ▶ <u>keine</u> Registrierpflicht

Vermarktungswege	Was ist zu beachten?
<p>● Abgabe kleiner Mengen <u>Wildfleisch</u> an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel</p> <p>selbst erlegtes Wild wird aus der Decke geschlagen oder gerupft und zerwirkt in kleiner Menge direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben, die dieses wiederum direkt an Privatpersonen abgeben</p> <p>Definitionen: Kleine Menge = Strecke eines Jagdtages* Örtlich = 100 km um den Erlegeort oder Wohnort des Jägers</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verantwortung als Lebensmittelunternehmer ▶ Produkthaftung ▶ Einhaltung der Hygieneanforderungen Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ▶ Ein geeigneter, separater Raum muss vorhanden sein (Anforderungen an den Raum s. Anlage 2 LMHV) ▶ Eigenkontrollen** (Temperaturkontrolle, Reinigung und Desinfektion der Raumes – kurze Beschreibung des Reinigungsablaufes [wo, womit, wann, wie]) ▶ Jäger ist mindestens geschulte Person ▶ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs ▶ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll ▶ Rückverfolgbarkeit*** bei Abgabe an Einzelhandel ▶ Registrierpflicht als Direktvermarkter beim Veterinäramt
<p>● Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe</p> <p>selbst erlegtes Wild wird in der Decke an zugelassene Wildhandels- und bearbeitungsbetriebe abgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einhaltung der Hygieneanforderungen Anhang III Abschnitt IV Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ▶ durch kundige Personen nur mit Wildursprungsschein mit Ergebnis der Begutachtung des Stücks, Erlegungsort, Datum, Zeit, ggf. Identifikationsmarke ▶ trichinenuntersuchungspflichtiges Wild mit Kopf und Zwerchfell ▶ alle Eingeweide (außer Magen, Därme) und Kopf, wenn keine kundige Person vor Ort oder wenn auffällige Merkmale von kundiger Person festgestellt ▶ Jäger ist mindestens geschulte Person ▶ amtliche Fleisch- und Trichinenuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb ▶ Registrierpflicht

Vermarktungswege	Was ist zu beachten?
<ul style="list-style-type: none"> ● Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe an Endverbraucher oder Abnahme von Wild anderer Jäger und Abgabe an Endverbraucher <p style="margin-left: 40px;">es werden Wildfleischprodukte z.B. Wurst und Schinken entweder selbst oder von anderen hergestellt oder auch Wildfleisch von nicht selbst erlegtem Wild erworbenen und diese/s ausschließlich direkt an Privatpersonen abgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verantwortung als Lebensmittelunternehmer ▶ Produkthaftung ▶ Jäger hat den Status eines Herstellers im Einzelhandel ▶ Einhaltung der Hygieneanforderungen Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 5 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ▶ geeignete Betriebsräume müssen vorhanden sein ▶ Eigenkontrollen** (Temperaturkontrolle, Beschreibung Reinigung und Desinfektion s.o. usw.) ▶ Zusätzliche Eigenkontrollen** durch mikrobiologische Untersuchungen der Wildfleischprodukte (Rechtsgrundlage Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, nähere Erläuterung auf Seite 4) ▶ Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs ▶ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn die Wildfleischprodukte an Privatpersonen abgegeben werden sollen ▶ Registrierpflicht unter Angabe der Betriebsstätte beim Veterinäramt

Vermarktungswege	Was ist zu beachten?
<ul style="list-style-type: none"> ● Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe von > 1/3 an andere Lebensmittelunternehmen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Abgabe von mehr als kleine Mengen Wild <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Abgabe von Wild an nicht örtliche Lebensmittelunternehmen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Abgabe von zugekauftem Wild an andere Lebensmittelunternehmen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zulassungspflicht des Betriebes durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) mit den entsprechenden erweiterten Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und (EU) 2017/625

*Erläuterungen

Primärerzeugnis – ausschließlich ausgenommenes Wild, das sich noch in der Decke oder im Federkleid befindet.

Strecke eines Jagdtages – einzelne Stücke bzw. Teilstücke

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer – bedeutet, der Inverkehrbringer ist für die Sicherheit des Wildfleisches verantwortlich (nicht gesundheitsgefährdend, z.B. Mikrobiologie, Fremdkörper, Einhaltung der Kühlkette, Einhaltung Hygiene usw.). Nachweis über entsprechende Dokumentation (s. auch Produkthaftung)..

Produkthaftung – im Regressfall haftet der verantwortliche Lebensmittelunternehmer für das fehlerhafte Produkt nach dem Produkthaftungsgesetz.

Zuhilfenahme bei Bearbeitung/ Zerlegung

Sofern ein Jäger die Hilfstätigkeit eines Fleischers beim Zerwirken in dessen Räumen in Anspruch nimmt, muss das Zerwirken zeitlich und/ oder räumlich von anderen Tätigkeiten der Fleischerei getrennt stattfinden. Es muss allerdings sichergestellt sein, dass der Jäger stets die ihm als Lebensmittelunternehmer obliegende unmittelbare Verantwortung behält und die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet werden kann. Auch Hilfsleistungen durch den Fleischer, zum Beispiel beim Zerwirken oder Vakuumieren, können nur unter der Verantwortung des Jägers stattfinden. Handelt es sich bei der Fleischerei um einen Wildverarbeitungsbetrieb, sind die Bestimmungen für die Abgabe an einem Wildbearbeitungsbetrieb einzuhalten.

**Eigenkontrollen und Dokumentation

Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dazu hat er im angemessenen Umfang Eigenkontrollen und deren Dokumentation durchzuführen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- ▶ Regelmäßige **Temperaturkontrolle** bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen einschließlich Dokumentation (1x tägliche Aufzeichnung der vorliegenden Temperatur der Gefrier- und Kühleinrichtung während Lagerzeiten von Wildfleisch wird empfohlen)
- ▶ Ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was (Raumbenennung, Gerätschaften), wann, wie oft, womit (Name, Konzentration, Temperatur und Einwirkdauer der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach den Vorgaben des jeweiligen Herstellers) und wie (Beschreibung Ablauf) tätig werden soll.
- ▶ **Sofern Wildhackfleisch (ungewürzt), Wildfleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, gewürztes Hackfleisch) oder Wildfleischerzeugnisse (Wurst, Schinken, Salami u.ä.) hergestellt werden, sind erweiterte Eigenkontrollen (HACCP¹) und folgende mikrobiologische Untersuchungen entsprechend der Verordnung (EG) 2073/2005 notwendig:**
 - Wildhackfleisch/ Wildfleischzubereitungen zum Rohverzehr: Listeria monocytogenes, Salmonellen, E. coli, ggf. Gesamtkeimzahl bei Hackfleisch
 - Wildhackfleisch/Wildfleischzubereitungen zum durcherhitzten Verzehr bestimmt: Salmonellen, E. coli, ggf. Gesamtkeimzahl bei Hackfleisch
 - Wildfleischerzeugnisse zum Rohverzehr und bei Geflügelfleischerzeugnissen (hier auch mit der Bestimmung zum Verzehr in erhitztem Zustand (z.B. Salami, Schinken, Geflügelbratwurst): Listeria monocytogenes, Salmonellen
 - Sonstige Wildfleischerzeugnisse (Brühwurst, Bratwurst außer Geflügelbratwurst): Listeria monocytogenes

Einzelheiten zu Häufigkeit, Probenahme usw. können beim Veterinäramt erfragt werden!

¹ HACCP – Hazard analysis of critical control points bzw. Gefahrenanalyse der kritischen Kontrollpunkte: Es muss eine Prozessbeschreibung und eine Gefahrenanalyse der möglichen lebensmittelbedingten Gefahren der einzelnen Prozessschritte vorliegen. Beispiele können z.B. der Hygieneleitlinie für Direktvermarkter entnommen werden. Kostenloser Download:

<https://einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/foerdergemeinschaft/zeichennutzer/hygieneleitlinie.html>

***Rückverfolgbarkeit

Bei der Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe oder an lokale Lebensmittelunternehmer (Fleischereien, Restaurants u.a.), müssen seit 2012 die Anforderungen des Artikels 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zur Rückverfolgbarkeit des Wildes eingehalten werden, damit die Herkunft eines Lebensmittels bis zum Erzeuger nachvollziehbar ist:

- ▶ Name und Anschrift des Abgebenden/ Versenders und Empfängers sowie Eigentümers (sofern dieser nicht mit Empfänger oder Abgebenden/ Versenders identisch ist)
- ▶ Beschreibung Lebensmittel (Wildart, Angabe der Teilstücke, wenn nicht als ganzes Stück)
- ▶ Menge (Anzahl der Stücke, ansonsten Anzahl Teilstücke)
- ▶ Datum der Abgabe/Versanddatum

Da bei Wildschweinen die relevanten Angaben auf dem Wildursprungsschein vorhanden sind, könnte die Abgabe unter Nennung des Datums, Name und Anschrift des Empfängers dort handschriftlich vermerkt werden. Sonstiges Wild z.B. in einem Kalenderbuch oder Ähnliches.

Registrierpflicht

Die Registrierung ist beim Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven durchzuführen.

Den Vordruck für Jäger, um sich als Lebensmittelunternehmer zu registrieren, finden Sie auf www.landkreis-cuxhaven.de. Sie melden sich und Ihre Wildkammer an und werden damit als Lebensmittelunternehmer registriert. Die Registrierung erfolgt einmalig, das Veterinäramt ist jedoch bei Änderungen der Art und des Umfangs der Tätigkeiten auf aktuellem Stand zu halten. Für die Registrierung werden keine Gebühren erhoben. **Sofern Sie Wildfleischprodukte wie Wurst oder Schinken herstellen, ist zusätzlich die Betriebsstätte mitanzugeben!**

Aus der Registrierung als Lebensmittelunternehmer folgt nicht automatisch, dass auch ein Gewerbe anzumelden ist. Dies richtet sich nach dem Umfang der ausgeführten Tätigkeit. Ob in Ihrem Fall ein Gewerbe anzumelden ist, können Sie beim für Sie zuständigen Gewerbeamt erfragen.

Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004

Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011

Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375

Verordnung (EU) 2017/625

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz – ProdHaftG)

Stand: September 2020

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 oder der Email-Adresse veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.