

## Informationen zu Vermarktung von Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen

### → durch Jäger

- Abgabe **direkt an Verbraucher oder örtliche Einzelhandelsunternehmen**:
  - Weder Registrierungs- noch Zulassungspflicht, wenn erlegtes Wild in Decke oder im Federkleid abgegeben wird (Primärproduktion)
  - Falls Abgabe an zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb:
    1. Beilegen des Wildursprungsscheins
    2. Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb
    3. Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit (Reh, Muffel etc.)
- Abgabe **nach Häutung/Zerlegung**:
  - Registrierung als Lebensmittelunternehmer notwendig
  - Wildkammer muss vorhanden sein
    - Abgabe an Endverbraucher oder an Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher ist erlaubt
    - Abgabe über den Marktstand des Jägers ist erlaubt
- **Herstellung von Wildfleischerzeugnissen**:
  - Registrierung als Einzelhandelsunternehmen (Hygienevorschriften)
    - Abgabe direkt an Endverbraucher nur am Ort der Herstellung erlaubt (nur dann keine Zulassungspflicht)
    - Annahme des Fleisches anderer Jäger möglich (kleine Mengen)

### → durch Metzger

- Zerlegung von Wild oder Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch **Metzger ohne Zulassung für Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch**:
  - Lediglich als Einzelhandel registrierte Metzgereien (nicht zugelassene) dürfen Wild aus der Decke schlagen und Wildfleischerzeugnisse herstellen (max. ein Drittel der Produktionsmenge darf an Einzelhandelsunternehmen im Umkreis von 100km weitergegeben werden, mind. zwei Drittel müssen an Endverbraucher abgegeben werden)
 

**Achtung:** In Kühlräumen mit offenem Frischfleisch und/oder Fleischerzeugnissen darf nicht gleichzeitig Wild in der Decke gelagert werden
- **Metzger mit Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb und mit Erweiterung der Zulassung für die Zerlegung und Verarbeitung von Wildfleisch**
  - Voraussetzungen:
    - a. Trennung der Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Wildbearbeitung (schriftlich dargelegt)
    - b. Benennung der Räumlichkeiten
    - c. Dokumentation per Plan und Betriebsspiegel
      - Metzger ist frei in Vermarktung seiner Produkte
      - Bedingung: Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt
      - Inbegriffen: Probennahme für Trichinenuntersuchung

▪ **Anforderungen an 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 ggf. zu desinfizieren sind
- 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.

Die Sinngemäßen Anforderungen lauten:

- Beim Gewinnen des Fleisches ist folgendes zu beachten:
  - a. 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.
  - b. 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.
- Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen, z.B.
  - Abnorme Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens
  - Pathologische Veränderungen der inneren Organe oder der Muskulatur
  - Offene Knochenbrüche, die nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen
  - Erheblicher Abmagerung
  - sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen
  - a. 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.
- Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen verfügen über
  - a. eine geeignete Kühleinrichtung, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
  - b. einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
- In den Räumen und ggf. in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
  - a. Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
  - b. 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.
  - c. 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.
  - d. Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.