

Merkblatt Vermarktung von Wild durch Jäger

Für den Jäger bestehen aus lebensmittelhygienischer Sicht mehrere Möglichkeiten der Direktvermarktung von erlegtem Wild, welche in der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) und der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene geregelt sind.

Jäger, die Wildfleisch oder Wildfleischerzeugnisse selbst vermarkten, sind Lebensmittelunternehmer. Sie haften für die durch sie in den Verkehr gebrachten Lebensmittel.

Möglichkeiten der Vermarktung von Wild

1. Wild in Decke, unzerwirkt

in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) direkt an den Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels (Gastronomie, Küchen, Fleischereien) im Umkreis von 100 km abgeben.

Die Betriebe des Einzelhandels dürfen das Fleisch oder die daraus hergestellten Produkte nur direkt an den Verbraucher abgeben. Eine Abgabe von diesen im Einzelhandel hergestellten Wildfleischerzeugnissen an andere Einzelhandelsbetriebe ist nicht erlaubt.

Bei der Abgabe von Wild in der Decke sind die lebensmittelhygienischen Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen einzuhalten. Diese sind in der Anlage 2 der LMHV und in Anlage 4 der Tier-LMHV geregelt.

2. Wild aus der Decke geschlagen oder zerwirkt

Der Jäger kann Fleisch von in seinem Jagdbezirk erlegtem Wild direkt an den Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels (Gastronomie, Küchen, Fleischereien) im Umkreis von 100 km abgeben.

Die Betriebe des Einzelhandels dürfen das Fleisch oder die daraus hergestellten Produkte nur direkt an den Verbraucher abgeben. Eine Abgabe von diesen im Einzelhandel hergestellten Wildfleischerzeugnissen an andere Einzelhandelsbetriebe ist nicht erlaubt.

Der Jäger muss sich im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt als Lebensmittelunternehmer (Direktvermarkter) registrieren lassen.

Bei der Abgabe von aus der Decke geschlagenem oder zerwirktem Wild sind die lebensmittelhygienischen Anforderungen der Anlage 4 der Tier-LMHV und des § 3 der LMHV einzuhalten. Um eine nachteilige Beeinflussung von Wildfleisch zu verhindern, ist ein hygienischer Arbeitsraum mit geeigneten Gerätschaften notwendig. Eine Handwaschmöglichkeit und Reinigungsmöglichkeiten für genutzte Gerätschaften mit heißem Wasser, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, eine ausreichende Beleuchtung und Belüftung des Raumes und

ausreichende Kühlmöglichkeiten, ggf. auch für den Transport von Fleisch, müssen vorhanden sein. Unverpacktes Wildfleisch ist getrennt von Wild in der Decke zu lagern.

3. Herstellung von Wildfleischerzeugnissen

Werden durch den Jäger Wildfleischerzeugnisse aus erlegtem Wild aus dem eigenen Jagdbezirk hergestellt und verkauft, wird der Jäger ein Einzelhändler und muss sich als solcher im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt registrieren lassen.

Die notwendigen gewerberechtlichen und steuerrechtlichen Voraussetzungen sind beim örtlich zuständigen Gewerbeaufsichts- bzw. Finanzamt zu erfragen.

Die LMHV schreibt vor, dass Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder in den Verkehr bringen, entsprechende lebensmittelhygienische Fachkenntnisse besitzen müssen. Jäger, die selbst Wildfleischerzeugnisse herstellen wollen und keine Ausbildung in einem Lebensmittel-Beruf besitzen, müssen ihre Sachkunde gegenüber einem Amtstierarzt des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes nachweisen. Bei Interesse an der Vermarktung von Wildfleischerzeugnissen sollte frühzeitig Kontakt mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt aufgenommen werden.

Das Infektionsschutzgesetz schreibt für den Umgang mit frischem, unverpacktem Fleisch einen Belehrungsnachweis (Gesundheitszeugnis) vor. Dieser wird vom Gesundheitsamt ausgestellt.

Der Produktionsraum muss den Vorschriften der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und den Anforderungen der Anlagen 4 und 5 Kapitel I bis III der Tier-LMHV entsprechen. Insbesondere sind die Anforderungen an Einrichtung, Temperaturen, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie die Rückverfolgbarkeit einzuhalten.

Zusätzlich müssen Eigenkontrollen zum Nachweis der mikrobiologischen Unbedenklichkeit der Wildfleischerzeugnisse und zur Herstellungshygiene durchgeführt werden.

Informationen zu den in den Wildfleischerzeugnissen eingesetzten Zutaten, evtl. Allergenen und Zusatzstoffen müssen auf Nachfrage von Verbrauchern zur Verfügung stehen.

Der Verkauf der hergestellten Wildfleischerzeugnisse ist nur direkt an den Verbraucher möglich. Eine Abgabe der selbst hergestellten Wildfleischerzeugnisse an den Einzelhandel (Gaststätten, Küchen, Fleischereien) ist nicht erlaubt.

Das Versenden von Wildfleisch oder daraus hergestellten Erzeugnissen ist durch den direktvermarktenden Jäger nicht erlaubt. Dafür ist eine Zulassung als fleischverarbeitender Betrieb notwendig.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitergehende Fragen wenden Sie sich bitte an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.