



Vermarktung von Wildbret

In der Folge ist nur eine auszugsweise Zusammenstellung der wichtigsten Punkte dargestellt. Nähere Auskünfte erteilt das Veterinäramt am Landratsamt Schweinfurt.

Bedingungen für den Jäger:

- Hygiene-Schulung
- Kundige Person (*wer nach dem 1.1.2006 in Bayern die Jägerprüfung abgelegt hat, ist kundige Person*)
- Berechtigung zur Trichinenprobenentnahme (soweit erforderlich)
- mindestens bei Vermarktung über EU-Schiene, falls selbst Proben genommen werden
- (Schulung: Trichinenprobenentnahme und Beauftragung durch die zuständige Behörde - Landratsamt / Stadt Schweinfurt)

Vermarktung von Wildbret (*bei Nutzung der Ausnahmeregelungen (= nicht auf EU-Schiene)*)

1. Grundsätzlich auf kleine Mengen beschränkt (kleine Menge ist die Strecke eines Jagdtages)
2. Direktvermarktung im Umkreis von 100 km des Erlegungsortes oder des Wohnortes des Jägers
3. Wenn erforderlich: Trichinen-Untersuchung

Abgabe von Wildbret (*bei Nutzung der Ausnahmeregelungen (= nicht auf EU-Schiene)*)

- für den privaten häuslichen Bereich
- an den Endverbraucher
- für lokale Einzelhandelsbetriebe (Metzgereien / Gaststätten) mit Abgabe an den Endverbraucher (nur kleine Mengen)

Wild darf nur ausgeweidet an den Verbraucher abgegeben werden!

Die Primärproduktion Jagd endet mit dem Ende des Ausweidens.

Enthäutetes bzw. gerupftes Wild und ein zerwirktes Stück sind somit nicht mehr ein Primärerzeugnis sondern **Wildfleisch**.

Gibt der Jäger das Wild an einen anderen Lebensmittelunternehmer, z. B. einen Metzger, dann darf der Jäger die hergestellten Wildfleischerzeugnisse **nicht** zurücknehmen und **nicht** unter seinen Namen an einen Endverbraucher abgeben.

Der Jäger selbst betreibt einen Verarbeitungsbetrieb mit unmittelbarer Abgabe der Wildfleischerzeugnisse an den Endverbraucher.

Der Jäger muss sich als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen und muss die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften des EU-Lebensmittelrechts und des nationalen Lebensmittelhygienerechts gewährleisten.

Registrierungspflicht:

In Bayern am Ende des Jagdjahres auf der Streckenmeldung an die Untere Jagdbehörde oder formlos beim Landratsamt.

Wildfleischerzeugnisse vom Jäger:

Eigener Verarbeitungsbetrieb mit unmittelbarer Abgabe an den Verbraucher.
Werden die hergestellten Wildfleischerzeugnisse direkt an den Endverbraucher vermarktet, sind bei der Herstellung von Wildfleisch-Erzeugnissen zu beachten:

- allgemeinen Hygiene-Anforderungen
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- § 3 der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung
- Anforderungen der „Tierische Lebensmittel-Hygiene-Verordnung“, insbesondere § 7 in Verbindung mit Anlage 5 „Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel“

Jäger mit entsprechenden Räumlichkeiten können sich selbstverständlich der Mitarbeit durch einen Metzger bedienen, der dann die Wildfleischerzeugnisse herstellt.

Der Jäger, der in diesem Fall als Fleischerei-Betrieb fungiert, muss sich als Lebensmittelunternehmer der Einhaltung der einschlägigen Vorschriften des EU und nationalen Lebensmittel-Hygiene-Rechts bewusst sein.

Weitere Anforderungen

Anforderung an Räumlichkeiten & Transport

- Reinigung und Desinfektion der Räume und Einrichtungen
- Sicherstellung der Produktions-, Transport- und Lagerungs-Hygiene
- Verwendung von Trinkwasser (Beachtung der Trinkwasser-Hygiene)
- Lagerung und Entsorgung von Abfällen

- Zerlegraum
- Leicht zu reinigende Tische und Einrichtungsgegenstände aus korrosionsfreiem Material
- Messer mit Kunststoffgriffen
- Schürzen und Gummistiefel
- Vermeidung der Berührung von Haar-/Federseite mit Fleischseite des Wildbrets.

- Raum- und Gerätereinigung nach dem Zerwirken
- Verpacken, Kühlen und Einfrieren von Wildbret-Teilstücken (Kennzeichnung nicht vergessen!)
- Schmutzansammlungen müssen vermieden werden
- Kondenswasserbildung sowie das Ablösen von Materialteilchen muss auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Schimmelbildung muss vermieden werden.

Anforderung an Fenster

- Schmutzansammlungen müssen vermieden werden.
- Fenster sind mit Insektengittern zu versehen.

Anforderungen an Türen

Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und helle, glatte, wasserabstossende Oberflächen aufweisen.

Türen sind geschlossen zu halten.



Anforderungen an Räumlichkeiten

- Ausreichende angemessene Beleuchtung, welche die Farben nicht verändert und Abweichungen am Fleisch erkennen lässt.
- Möglichkeiten zum Händewaschen mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.
- Möglichkeit zur hygienischen Handtrocknung
- Nach „aus der Decke schlagen“ muss der Raum vor dem Zerwirken gründlich gereinigt und desinfiziert werden!

Anforderung an Einrichtungsgegenstände

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Tische, Schreibunterlagen, Behältnisse, Sägen etc. müssen aus glattem, abrieb- und korrosionsfestem, ungiftigem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.

Anforderung an Kühlräume (oder falls ausreichend entsprechend große Kühlschränke)

- Gefliest mit ausreichender Beleuchtung
- Umluftkühlung
- Thermometer zur Kontrolle der Innentemperatur
- Reinigung und Desinfektion

Kühlraum-Mindesttemperaturen:

Schalenwild: **plus 7 Grad Celsius**

Federwild: **plus 4 Grad Celsius**

Wichtiges bei der Vermarktung von Wildbret

Der Jäger hat Nachweise über Art, Menge und Tag der Abgabe an Gastronomie und Endverbraucher des Wildbrets zu führen.

Diese Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen!

Hinweis zum vorliegenden Arbeitspapier:

Die jeweils aktuellen gesetzlichen Vorschriften sind durch den Jäger zu berücksichtigen.

Die vorliegende Darstellung ist nur eine auszugsweise Zusammenstellung der wichtigsten Punkte.

Nähere Auskünfte erteilt das Veterinäramt am Landratsamt Schweinfurt.

Stand per 12.4.2017

Verfasser: Wolfgang Senft