



Merkblatt¹

Wildbret – Vermarktung

Dieses Merkblatt beschäftigt sich mit der Vermarktung von jagdlich erlegtem Wild. Hiervon zu unterscheiden ist in Gehegen gehaltenes Farmwild, für welches andere Rechtsvorgaben gelten (s. Merkblatt „Gewinnung und Vermarktung von Farmwildfleisch“).

Abhängig vom Verwendungszweck bzw. Vermarktungsweg ergeben sich für den Jäger (Jagdausübungsberechtigten) und alle weiteren beteiligten Lebensmittelunternehmer unterschiedliche Untersuchungs- und Erklärungsverpflichtungen sowie gegebenenfalls Registrierungs- oder Zulassungspflichten.

Nach den Vorgaben der Gemeinschaftsvorschriften hat die weitere Verarbeitung von für den menschlichen Verzehr vorgesehenem Wild nach dem Erlegen in einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb zu erfolgen.

Davon ausgenommen ist Wild bzw. Wildfleisch, welches ausschließlich im eigenen Haushalt des Jägers verbraucht wird, sowie die direkte Abgabe kleiner Mengen als sogenanntes „Ausnahmewild“.

Grundsätzliche Anforderungen

In allen Fällen gilt, dass bei Verdacht auf Vorliegen einer auf Mensch oder Tier **übertragbaren Krankheit der gesamte Tierkörper als Material der Kategorie 1** über die örtlich zuständige Tierkörperbeseitigungsanstalt zu entsorgen ist.

Ebenfalls unabhängig vom Vermarktungsweg gilt bei hierfür empfänglichen Tierarten (Schwarzwild, Dachs, Nutria) in jedem Fall die Pflicht zur **Trichinenuntersuchung**. Eine weitere Verarbeitung oder Vermarktung vor dem Vorliegen des negativen Untersuchungsergebnisses darf nur erfolgen, sofern der Verzehr bis dahin sicher ausgeschlossen ist. Innerhalb dieses Zeitraums muss daher über die Wildursprungsmarke am Tier die Zuordnung zum jeweiligen **Wildursprungsschein** (und damit zur Trichinenuntersuchung) gesichert sein. Bei Abgabe an den Einzelhandel geht diese Verantwortung auf den Abnehmer über, daher hat eine Kopie des Wildursprungsscheins das Wild zu begleiten.

Für Hinweise zu den Anforderungen an eine Wildkammer wird auf das diesbezügliche Merkblatt **LH7 „Die Wildkammer“** verwiesen.

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

I. Uneingeschränkt handelbares Wildbret

Wer Wildfleisch oder daraus hergestellte Erzeugnisse herstellen möchte, die ohne Einschränkung vermarktet werden dürfen, bedarf einer Zulassung für die durchgeführten Tätigkeiten:

- als „Wildbearbeitungsbetrieb“: für die Behandlung von jagdlich erlegtem Wild (Tätigkeiten bis einschließlich Genusstauglichkeitsbeurteilung)
- als „Zerlegungsbetrieb für Wildfleisch“: für das Zerwirken von jagdlich erlegtem Wild
- je nach Art der weiteren Verarbeitung beispielsweise eine Zulassung für die „Herstellung von Fleischerzeugnissen“ oder die „Herstellung von Hackfleisch“

Von einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb sind dabei weitere Punkte zu beachten:

- es darf nur Wild **in der Decke** angenommen werden
- sofern der Wildkörper von einer **Unbedenklichkeitsbescheinigung** (nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IV) der "kundigen Person" begleitet wird, kann der Wildkörper auch ohne Eingeweide (mit Ausnahme des Zwerchfells) und Hauer, Geweih bzw. Hörner sowie bei trichinen-unempfindlichen Wildarten auch ohne Kopf und Zwerchfell angenommen werden
- wurden jedoch bedenkliche Merkmale festgestellt, sind diese in der Bescheinigung zu nennen, und es dürfen lediglich Hauer, Geweih bzw. Hörner und der Magen-Darm-Trakt entfernt worden sein
- die **amtliche Fleischuntersuchung** sowie bei empfänglichen Tieren die **Trichinenprobenahme** müssen zwingend vom zuständigen **amtlichen Tierarzt** durchgeführt werden (bei günstigem Ergebnis dieser amtlichen Untersuchungen erfolgt die Genusstauglichkeitskennzeichnung mit ovalem „EU-Stempel“)
- es darf daher **kein "Ausnahmewild"** behandelt (z.B. verarbeitet oder gelagert) werden
- besteht gleichzeitig eine Zulassung für die Schlachtung, Zerlegung und/oder Verarbeitung **von anderen Tierarten einschließlich Farmwild**, muss durch geeignete Vorkehrungen – insbesondere der zeitlich oder räumlich getrennten Bearbeitung – sichergestellt werden, dass **Kreuzkontaminationen vermieden** werden (u.a. separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Farmwild-Schlachtkörpern und von Tierkörpern von frei lebendem Wild)
- zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit² des Fleisches ist über dessen Herkunft und Verwendung Buch zu führen

Jäger, die an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb Wild abgeben, sind verpflichtet:

- sich für diese Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde zu **registrieren**
- die Anforderungen an die allgemeine Hygiene in der Primärproduktion gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten
- die speziellen Vorgaben für Fleisch von frei lebendem Wild gemäß Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzuhalten
- die Rückverfolgbarkeit durch Dokumentation von Erlegungsort und beliefertem Wildbearbeitungsbetrieb sicherzustellen

² Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18

II. „Ausnahmewild“

Hierunter versteht man Wild bzw. Wildfleisch, das im Rahmen der Ausnahmeregelung des Art. 1 Abs. 3 Buchst. e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 **in kleinen Mengen** und direkt an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel (hierzu zählen neben Lebensmittelgeschäften wie Metzgereien, Bäcker o.ä. auch Großküchen, Gastronomie und andere Direktvermarkter!) **zur direkten Abgabe** an den Endverbraucher abgegeben wird.

Bei „Ausnahmewild“ ist – analog zum ausschließlichen Verbrauch im eigenen Haushalt des Jägers – eine **amtliche Fleischuntersuchung nur bei Vorliegen bedenklicher Merkmale** erforderlich. In einem solchen Fall ist der gesamte Tierkörper (einschließlich Kopf und Eingeweide) einer Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt zu unterziehen. Anderenfalls genügt die Untersuchung auf bedenkliche Merkmalen durch eine "kundige Person".

Die **Trichinenprobenahme** können Jäger, denen diese Aufgabe von ihrem Veterinäramt übertragen wurde, bei "Ausnahmewild" selbst vornehmen.

Führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung bzw. Trichinenuntersuchung durch, erfolgt eine entsprechende Genusstauglichkeitskennzeichnung.

"Ausnahmewild" und daraus gewonnene Produkte können jedoch nur eingeschränkt vermarktet werden:

Die „kleine Menge³“ ist begrenzt auf die Strecke eines Jagdtages. Die Vermarktung über den Einzelhandel darf nur innerhalb eines Umkreises von 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers sowie nur direkt an den Endverbraucher erfolgen. Eine Weitergabe des Einzelhändlers an andere Einzelhandelsbetriebe ist nicht zulässig.

Abhängig vom Verarbeitungsgrad ergeben sich folgende Vermarktungswege:

1. Abgabe einer kleinen Menge Wild in der Decke direkt an den Endverbraucher oder an den lokalen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher:

Über die auch bei Eigenverzehr gültigen o.g. Vorgaben hinaus sind zusätzlich auch die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit⁴ sowie die nationalen Hygienevorschriften (LMHV, Tier-LMHV)⁵ zur Abgabe kleiner Mengen zu beachten. Daher unterliegt der Jäger hinsichtlich dieser für ihn geltenden Vorschriften der Lebensmittelüberwachung:

- Abgabe nur von geschulten Personen unter Beachtung der Vorgaben hinsichtlich bedenklicher Merkmale und hygienischer Behandlung
- Dokumentation von Erlegungsort und beliefertem Betrieb

³ Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung § 3

⁴ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18

⁵ Lebensmittelhygiene-Verordnung § 5 i.V.m. Anlage 2

Tierische Lebensmittel- Hygieneverordnung: §§ 3 - 5 i.V.m. Anlage 4

2. Abgabe einer kleinen Menge Wild oder Wildfleisch aus der Decke geschlagen und/oder zerwirkt direkt an den Endverbraucher oder an den lokalen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher:

Zusätzlich zu Nr. 1 sind die Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild bei der weiteren Bearbeitung zu beachten. Diese umfassen neben den genannten nationalen Hygienevorschriften auch die Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die Tätigkeiten Aus-der-Decke-Schlagen und Zerwirken (sowie ggf. Vakuumieren und/oder Einfrieren) müssen in einer geeigneten Räumlichkeit (Wildkammer) erfolgen, wobei deren gemeinsame Nutzung durch mehrere Jäger möglich ist. Alternativ können auch ausschließlich nicht-gewerblich genutzte Räumlichkeiten wie ehemalige Metzgereien oder sogenannte Gemeindschlachthäuser genutzt werden. Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften unterliegt auch hinsichtlich der Räumlichkeiten der allgemeinen Lebensmittelüberwachung.

Der Jäger muss sich als Lebensmittelunternehmer für diese Tätigkeiten bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde unter Angabe der Wildkammer **registrieren** lassen.

Der Jäger darf sich eines entsprechend sachkundigen Erfüllungsgehilfen bedienen, welcher unter der Verantwortung des Jägers tätig wird. Eine Nutzung der Räumlichkeiten und Anlagen eines anderen Lebensmittelunternehmers ist unter bestimmten Voraussetzungen ebenfalls möglich (siehe Hinweise unter Nr. 3)

3. Herstellung und Abgabe von Erzeugnissen aus Wildfleisch an den Endverbraucher:

Mit der weiteren Verarbeitung von Wildfleisch zu Fleischerzeugnissen (Wurst etc.) wird der Jäger **als Einzelhändler** tätig und muss sich als solcher für die Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch unter Angabe der Betriebsstätte bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde **registrieren**.

Zusätzlich zu den unter Nr. 1 und 2 genannten hygienerechtlichen Vorgaben sind die Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln gemäß Anlage 5 der Tier-LMHV einzuhalten. Bei der Kennzeichnung der Produkte sind insbesondere die Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 in Verbindung mit der LMIVDV⁶ zu beachten.

Darüber hinaus sind auch Vorgaben anderer Rechtsbereiche zu berücksichtigen: beispielsweise die Regelungen des Handwerks- und Gewerberechts sowie die Vorgaben des IfSG⁷ hinsichtlich Tätigkeitsverboten, Erst- und Folgebelehrungen aller Person, die im Rahmen ihrer Tätigkeiten mit dem Fleisch in Berührung kommen.

Eine **Abgabe an andere Einzelhandelsbetriebe ist nicht erlaubt**, da die Herstellung von Erzeugnissen in einem Einzelhandelsbetrieb bereits im Betrieb des Jägers als einzige erlaubte Zwischenstufe vor der Abgabe von Ausnahmewild an den Endverbraucher erfolgt ist. Der Vertrieb über eigene Verkaufsautomaten, die als solche zum Einzelhandelsbetrieb des Jägers gehören, ist zulässig, wohingegen eine Abgabe über einen Verkaufsautomaten unter der Verantwortung eines anderen Lebensmittelunternehmers nicht gestattet ist.

⁶ *Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung*

⁷ *Infektionsschutzgesetz §§ 42 + 43*

Die Herstellung von Erzeugnissen setzt eine erhebliche **Sachkunde** zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei den hergestellten Erzeugnissen voraus, die nicht im Rahmen der Jägerausbildung vermittelt wird. Sofern keine entsprechenden Ausbildungsabschlüsse für diese Tätigkeiten (z. B. Metzgerausbildung) vorhanden sind, ist die erforderliche Sachkunde gemäß § 4 LMHV ggf. anderweitig nachzuweisen.

Alternativ kann daher auch eine entsprechend ausgebildete Personen für diese Tätigkeiten unter Verantwortung des Jägers als Einzelhändler in dessen Räumlichkeiten hinzugezogen werden (Dienstleistung eines Sachkundigen).

Hinzukommen je nach Art und Umfang der hergestellten Erzeugnisse das Vorhandensein von räumlichen und technischen Voraussetzungen (Wolf, Kutter, Füller, Autoklaven) sowie Kenntnisse über Verpackung und Kennzeichnung der Erzeugnisse und die wesentlichen Elemente einer guten Hygienepraxis einschl. Eigenkontrolle (Reinigung/Desinfektion, Schädlingskontrolle, Trinkwasser, Kühlkette, Rückverfolgbarkeit, HACCP-gestützte Verfahren, usw.).

Unter bestimmten Voraussetzungen können daher anstelle der eigenen **Räumlichkeiten und Anlagen** auch jene **eines anderen Lebensmittelunternehmers** genutzt werden:

- die Registrierung der Tätigkeit erfolgt unter der eigenen Betriebsadresse des Jägers unter Nennung der genutzten Betriebsstätte
- die lebensmittelrechtliche Verantwortung bleibt vollumfänglich und nachvollziehbar beim Jäger (Nachweis z.B. mittels schriftlicher Vereinbarung)
- die genutzte Betriebsstätte ist **kein zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb**
- ist die genutzte Betriebsstätte anderweitig (z.B. als Schlachtbetrieb) zugelassen, ist zuvor das Einvernehmen der Behörde einzuholen und dafür die strikte räumliche oder zeitliche Trennung nachzuweisen (eine ersatzweise Kennzeichnung o.ä. als Alternative dazu ist nicht zulässig!)
- das Fleisch von „Ausnahmewild“ darf nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen in hierfür zugelassenen Betrieben verwendet werden
- die Nutzung der Betriebsstätte erfolgt getrennt von der Produktion des dazugehörigen Lebensmittelunternehmers unter Vermeidung einer jeglichen gegenseitigen nachteiligen Beeinflussung und auf Basis einer klaren, nachvollziehbaren Trennung der Tätigkeiten und Warenflüsse (einschl. Lagerung und Transport)
- Wild in der Decke darf nur in separaten Räumlichkeiten angenommen, gelagert oder in sonstiger Weise gehandhabt werden
- bei der Herstellung von Erzeugnissen ist die Verwendung von Zutaten (Fleisch, Gewürze etc.) des genutzten Lebensmittelbetriebs möglich
- jegliche Erzeugnisse, die unter Verwendung von Ausnahmewild hergestellt wurden, dürfen nur direkt an den Endverbraucher abgegeben werden
- auf der Kennzeichnung der Produkte darf nur der lebensmittelrechtlich Verantwortliche, d.h. der Jäger (nicht der Dienstleister oder dessen Identitätskennzeichen!) angegeben werden