



Informationsblatt für Jäger

Folgende Vermarktungswege für Wild sind möglich:

1. Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet.

=> Aufgrund nationaler Hygienevorschriften besteht lediglich eine amtliche Untersuchungspflicht für Wild auf Trichinen (Schwarzwild, Dachse etc.) und, wenn Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmale beim Wild vorliegen, eine Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt.

Es besteht keine Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer.

2. Der Jäger gibt selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) ausschließlich in der Decke oder Schwarte, unzerwirrt, direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Fleischereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

=> Es sind zusätzlich zur Nr. 1 die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit (woher stammt das Wild (Erlegungsort), an wen wurde das Wild abgegeben? - Verwendung eines Wildursprungsscheins) und nationale Hygienevorschriften (LMHV) zu beachten.

Es besteht keine Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer.

3. Der Jäger gibt selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetriebe ab.

=> Für die Jagd und den Umgang mit dem Wild bis zur Abgabe gelten auch die Vorschriften der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Anhang I), die jedoch den nationalen Vorschriften für die Jagd und den Umgang mit Wild entsprechen. Es findet immer eine amtliche Fleischuntersuchung, ggf. einschließlich einer Trichinenuntersuchung, im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb statt. Dem Wild ist eine Bescheinigung bzw. ein Wildursprungsschein beizufügen, auf dem das Ergebnis einer Begutachtung des Stückes durch eine „Kundige Person“ (mit Schulungsnachweis) zu dokumentieren ist. Dabei dürfen keine Verhaltensstörungen bzw. gesundheitlich bedenkliche Merkmale festgestellt worden sein. Wurde das erlegte Wild nicht durch eine „Kundige Person“ begutachtet oder lagen Verhaltensstörungen bzw. bedenkliche Merkmale vor, so sind diese zu vermerken. Zusätzlich sind mit dem Wildkörper die roten Organe und das Haupt (Kopf) jedoch ohne Trophäen (Gewaff, Geweih, Gehörn, Schnecken) anzuliefern.

Es besteht die Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer.

4. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirrt in kleiner Menge direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhandelsunternehmen (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, Metzgereien o. ä.) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.



=> Es sind zusätzlich zu der Nummer 2 Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und beim weiteren Umgang (aus der Decke schlagen/ Abschwarten, Zerwirken) sowie bei den benutzten Räumlichkeiten zu beachten (höhere bauhygienische Anforderungen). Es gelten die Anlage II der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die für den Umgang mit Wild vorhandenen nationalen Vorschriften (LMHV und Tier-LMHV).

Es besteht die Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer.

5. Der Jäger verkauft Wildfleisch in kleiner Menge aus anderen Jagdrevieren oder vom zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb direkt an Endverbraucher und/ oder stellt Wildfleischerzeugnisse wie z. B. Wurst und Schinken her und gibt diese direkt an den Endverbraucher ab.

=> Der Jäger hat einen Status wie ein Einzelhändler (Wildfleischgeschäft).

Es gelten die Bestimmungen der LMHV, der Tier-LMHV sowie der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Bei der Herstellung von Wildfleischerzeugnissen gilt zusätzlich die Anlage 5 der Tier-LMHV.

Bei der Verarbeitung von Wildfleisch aus zugelassenen Betrieben ist die Abgabe an andere Einzelhändler in begrenztem Umfang möglich. Bitte sprechen Sie in solchen Fällen zunächst mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Es besteht die Pflicht zur Registrierung unter Angabe der Betriebsstätte.