

Eigenverbrauch, Direktvermarktung, Wildhandel



Rehfleisch Rosmarin Spieß (Quelle:

Rief/DJV)

Quelle: <https://www.jagdverband.de/content/eigenverbrauch-direktvermarktung-wildhandel-0>

Verbrauch im eigenen Haushalt

Für den Verbrauch im eigenen Haushalt gilt die Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung, wenn vom Jäger bedenkliche Merkmale festgestellt werden. Die Trichenuntersuchung ist bei allen empfänglichen Tierarten durchzuführen. Wer die vorgeschriebenen Untersuchungen - auch bei Eigenverbrauch - unterlässt, macht sich strafbar.

Direktvermarktung in kleinen Mengen

Die direkte Abgabe von Wild oder Wildfleisch ist nur unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- Es dürfen keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale vorliegen. Anderenfalls muss die dann erforderliche amtliche Fleischuntersuchung (gegebenenfalls nach Beseitigung von veränderten Tierkörperanteilen) zur Beurteilung „genusstauglich“ geführt haben.
- Es darf nur die Strecke eines Jagdtages abgegeben werden (so genannte kleine Menge).
- Das Wild darf nur direkt an Endverbraucher (z. B. andere Jäger, Treiber, Bekannte) oder den örtlichen Einzelhandel, der an Endverbraucher direkt abgibt (etwa Gaststätten, Metzgereien), weitergegeben werden.
- Die Direktvermarktung über den Einzelhandel darf nur im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometer um den Wohnort des Jägers oder den Erlegungsort des Wildes erfolgen.

Wenn der Jäger gehäutetes/gerupftes und/oder zerwirktes Wild abgibt, muss er registriert sein und Eigenkontrollen zur Gefahrenbeherrschung durchführen. Wie die Registrierung zu erfolgen hat, richtet sich nach dem jeweiligen Landesrecht.

Abgabe von Wild an den Großhandel, das heißt so genannte Wildbearbeitungsbetriebe

Die Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe ist vorgeschrieben, wenn nicht nur kleine Mengen direkt an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsgeschäfte vermarktet werden.

Vor der Abgabe an den Wildbearbeitungsbetrieb gelten hinsichtlich der hygienischen Behandlung des gestreckten Wildes die nachstehenden Anforderungen aus dem EU-Hygienepaket. Alle weiteren Schritte - auch die Vermarktung - obliegt dem Wildbearbeitungsbetrieb.

Umgang mit Großwild

- Nach dem Erlegen müssen Mägen und Därme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden (z. B. durch Öffnen der Brandadern und der großen Blutgefäße des Trägers).
- Der kundige Jäger muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
- Anschließend ist das Wild so bald wie möglich zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu befördern. Bei mehreren Stücken muss das Übereinanderlegen des Wildes vermieden werden.
- Werden bei der Untersuchung durch den Jäger **keine** auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen **keine** Verhaltensstörungen beobachtet, und besteht **kein** Verdacht auf eine Umweltkontamination, muss der Jäger dies durch eine mit einer Nummer versehene Erklärung bescheinigen. Haupt und Gescheide brauchen dem Wildkörper nicht beigefügt werden, außer bei Stücken der für Trichinose anfälligen Wildarten, deren Haupt (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.
- Hat der Jäger dagegen **bedenkliche Merkmale festgestellt, Verhaltensstörungen beobachtet, oder ist Umweltkontamination nicht auszuschließen**, müssen die Eingeweide (mit Ausnahme des Magens und der Därme) dem Wildkörper so beigefügt werden, dass erkennbar ist, zu welchem Stück sie gehören. Das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih oder Hörner) ist ebenfalls dem Wildbearbeitungsbetrieb anzuliefern. Außerdem hat der Jäger die auffälligen Merkmale mitzuteilen.
- Die Überwachungsbehörde, im Regelfall das Veterinäramt, kann die Beifügung des Hauptes und aller Eingeweide zur Anlieferung an den Wildbearbeitungsbetrieb **anordnen**, wenn Untersuchungen zu Rückständen und Zoonosen (wie z. B. nach dem nationalen Rückstandskontrollplan oder dem Zoonosen-Monitoring) erfolgen müssen.
- Steht zur Untersuchung kein kundiger Jäger zur Verfügung, so müssen das Haupt (mit Ausnahme von Hauern, Geweih und Hörnern) sowie alle Eingeweide (mit Ausnahme des Magens und der Därme) ebenfalls beim Wildkörper belassen werden.
- Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als + 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Umgang mit Kleinwild (Niederwild außer Rehwild)

Der kundige Jäger muss das Wild auf Merkmale untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss der Jäger die zuständige Behörde davon unterrichten.

Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn das Wild so bald wie möglich nach der Untersuchung durch den Jäger zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.

Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als + 4° C gekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Weiterführende Links

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts: www.bgbl.de

Durchführungsverordnung der EU zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln: www.ernaehrung-nutrition.at