

Wie darf ich mein Wild vermarkten?

Die Frage, was ein Jäger bei der Vermarktung seines Wildbrets genau darf und was nicht, beschäftigt uns immer aufs Neue. Welche Regeln gelten, wenn ich das Wild zum Beispiel auch zerwirkt an Kunden abgeben möchte? Dr. Armin Gangl resümiert die geltenden Regelungen.



Foto: J. Maidhof

Wer Wild zerwirkt abgeben möchte, muss sich bei der Veterinärbehörde als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen.

Das EU- und das nationale Recht haben uns Jägern die Möglichkeit eingeräumt, quasi als Lebensmittelunternehmer tätig zu werden. Wir nehmen vor und nach dem Erlegen die Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und können, sofern wir das Wildbret als lebensmittelhygienisch sicher beurteilen, dies auch selbst vermarkten. Somit ist der Jäger als Fleischkontrolleur der ersten Stufe und Fleischvermarkter in einer Person anzusehen. Im Folgenden sollen die verschiedenen Vermarktungswege, die beschränkt werden können, kurz aufgezeigt werden.

Auch bei Eigenverbrauch bestehen Untersuchungspflichten

Der kürzeste und einfachste „Vermarktungsweg“ ist der Verbrauch im eigenen Haushalt. Hierbei gibt der Jäger kein erlegtes Wild an andere Personen ab. Im Rahmen der nationalen Hygienevorschriften besteht aber selbstverständlich die Untersuchungspflicht für bestimmte Tierarten auf Trichinen, und bei Vorliegen von bedenklichen Merk-

malen die Verpflichtung zur amtlichen Fleischuntersuchung.

Abgabe kleiner Mengen

Eine tatsächliche Vermarktung stellt die Abgabe einer kleinen Menge von so genannten Primärerzeugnissen dar. Bei diesem zweiten Vermarktungsweg kann Wild in der Decke oder Schwarte beziehungsweise im Federkleid zerwirkt, also als Primärerzeugnis, abgegeben werden. Die zur Abgabe erlaubte „kleine Menge“ ist auf die Strecke eines Jagdtages festgelegt. Die Abgabe darf allerdings nur an Privatpersonen, die so genannten Endverbraucher, oder an örtliche Einzelhändler zur direkten Abgabe an den Endverbraucher erfolgen. Der örtliche Einzelhändler kann ein Metzger oder eine Gaststätte sein. Den Begriff „örtlich“ definiert der Gesetzgeber dabei sehr weitläufig. Gemeint ist ein Vermarktungsgebiet von bis zu 100 Kilometer um den Wohnort des Jägers oder den Erlegungsort.

Um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen vor

der Vermarktung einige Vorgaben erfüllt werden: Das Wild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen so aufzubewahren, dass die Körperhöhlen abtrocknen können und eine gründliche Auskühlung erfolgen kann. Großwild, also Schalenwild, muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Kerntemperatur von maximal sieben Grad Celsius abkühlt werden. Bei Kleinwild, beispielsweise Hasenartigen oder Federwild, darf die Innentemperatur vier Grad nicht überschreiten. Hierzu ist das erlegte Wild in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen (s. S. 7 ff.)

Erhöhte Anforderungen bei Zerwirken des Wildes

In der Praxis gestaltet sich die Abgabe von ganzen Wildtieren, vor allem Schalenwild, an den Endverbraucher eher schwierig. Bei dieser Zielgruppe steht der Verkauf von Wildkörperteilen im Vordergrund. Auch hierzu ist der Jäger berechtigt. Er kann selbst erlegtes Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und zerwirkt abgeben.



Die Trichinenuntersuchung beim Schwarzwild ist Pflicht – selbst dann, wenn der Jäger das Wild selbst verzehren will.



Auch auf diesem dritten Vermarktungsweg gilt die Einschränkung der kleinen Menge und der direkten Abgabe an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an Endverbraucher. Da die Bearbeitung des Wildbrets zu einer höheren hygienischen Belastung des Wildbrets führen kann, sind erhöhte Anforderungen, zum Beispiel an die dafür genutzte Räumlichkeit, zu beachten (s. S. 7 ff). Sobald Wild aus der Decke geschlagen und zerlegt wird, ist für den Jäger eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer bei der Veterinärbehörde nötig. Angaben im Zusammenhang mit der Registrierungspflicht sind in Bayern für den Revierinhaber auch über die Streckenliste möglich.

Abgabe an Handelsbetriebe

Als letzte Möglichkeit, Wildbret in den Handel zu bringen, steht uns Jägern die Abgabe an zugelassene Wildhandels- und Bearbeitungsbetriebe zu Verfügung. Dabei gibt der Jäger selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetriebe ab. Hier findet immer eine amtliche Fleischuntersuchung und gegebenenfalls eine Trichinenuntersuchung statt. Werden die erlegten Tiere von einer „Kundigen Person“ abgegeben, ist das Ergebnis der „Erstuntersuchung“ der Stücke in Form ei-

ner Bescheinigung dokumentiert. Damit wird auch die Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Wurden von der „Kundigen Person“ keine bedenklichen Merkmale festgestellt, kann der Wildkörper ohne Kopf und Eingeweide an den Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben werden. Andernfalls sind zusätzlich mit dem Wildkörper die roten Organe und der Kopf ohne Trophäen, wie Hauer, Geweih oder Hörner, abzuliefern. Ebenso ist zu verfahren, wenn bedenkliche Merkmale beobachtet und dokumentiert wurden. Das Wild kann vom wildbearbeitenden Betrieb EU-weit vermarktet werden. Zerwirktes Wild darf nicht an Wildbearbeitungsbetriebe abgegeben werden.

Auf der Homepage des BJV können Sie weitere Informationen nachlesen.

DER AUTOR



Dr. Armin Gangl
ist Fachtierarzt für Mikrobiologie beim Tiergesundheitsdienst Bayern. Er ist zudem Jäger und Vorsitzender des BJV-Ausschusses

„Wildkrankheiten, Wildernährung und Tierschutz“.

lava[®]
VAKUUMVERPACKUNG

V.100[®] PREMIUM

Das V.100[®] Premium mit manuellem Schweißvorgang. Wildbret innerhalb von Sekunden professionell vakuumieren.

- 2-fache Schweißnaht



70 € an Zubehör geschenkt
299,00 EUR

V.300[®] BLACK

Der Bestseller mit Vollautomatik, Manometeranzeige, kugelgelagerter Kolbenpumpe und **340 mm Schweißbreite**. Vakuumiert auch Behälter, Töpfe und Gläser.

- 2-fache Schweißnaht



70 € an Zubehör geschenkt
459,00 EUR

V.400[®] PREMIUM

Das Profigerät im Edelstahlgehäuse. Perfekt für größere Keulen mit **460 mm Schweißbreite** und kugelgelagerter Lava Turbo-Pumpe.

- 3-fache Schweißnaht



70 € an Zubehör geschenkt
799,00 EUR

DAS ORIGINAL MIT TESTNOTE

★★★★★
SEHR GUT*

Service Telefon 07581 48 9590

WWW.LA-VA.COM

alle Preise in €, inkl. MwSt. und Porto in D
*„Sehr gut“ - Jäger, Ausgabe 06/2015