# Vermarktungswege Wildbret

# Was kann der Jäger tun?

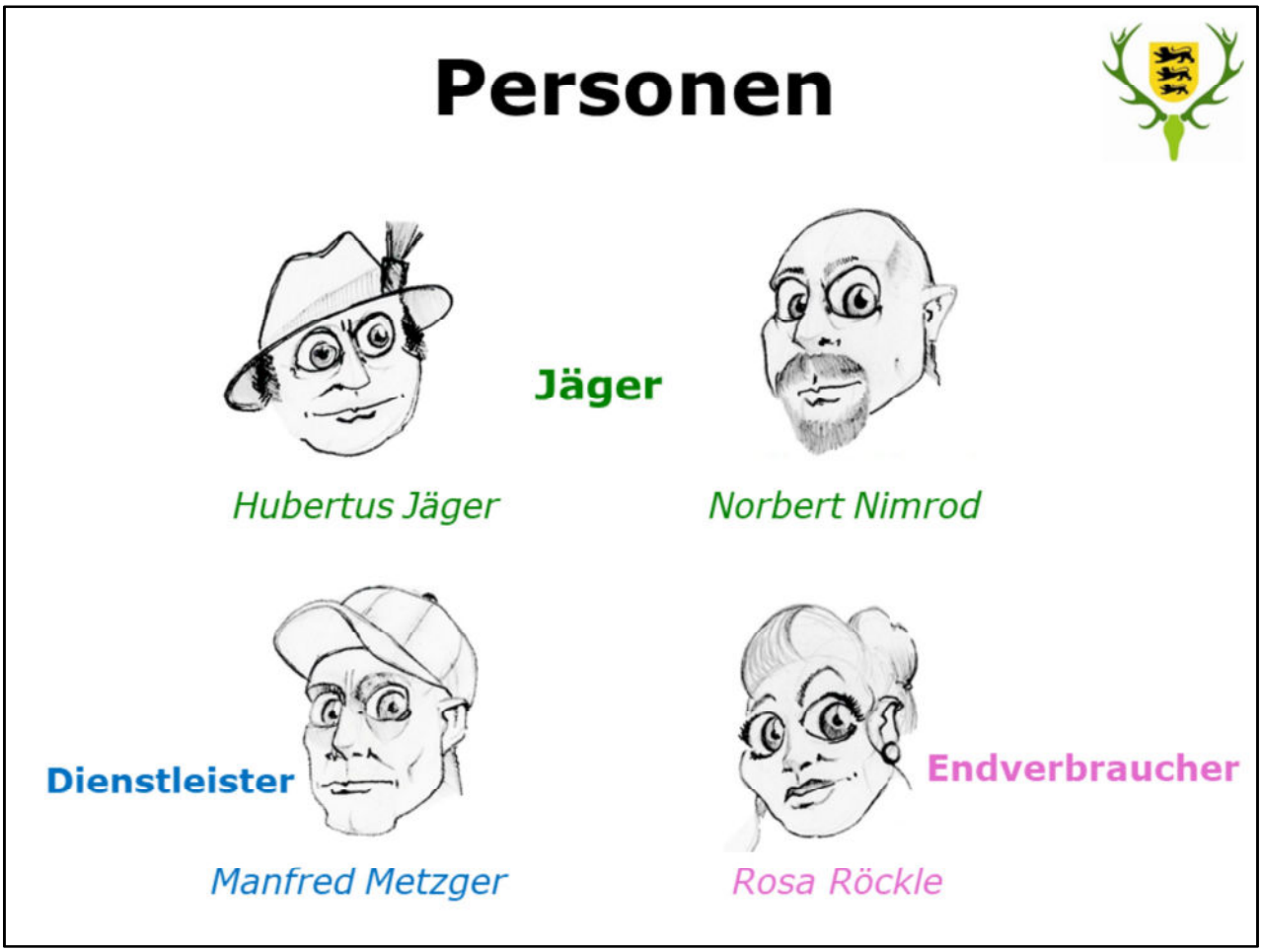
*In der Decke*

*Zerwirkt*

*Verarbeitet*

LandesJagdVerband
Baden-Württemberg e.V.

© LJV B.-W.



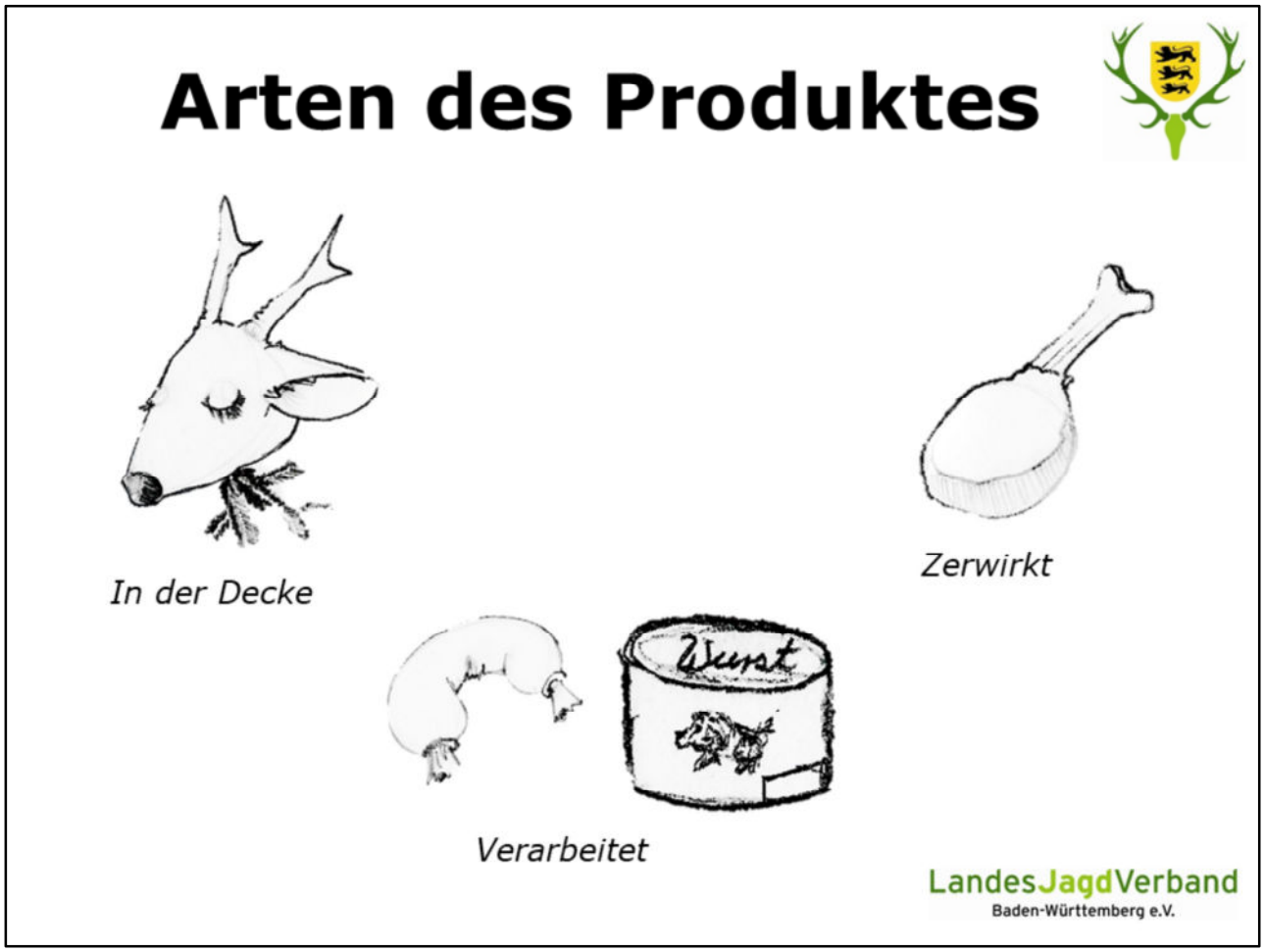

Der Begriff des „**Jägers**" umfasst diejenige Person, die das Wild erlegt hat sowie die Person, in deren Revier es erlegt wurde.
Sowohl der Erleger als auch der Jagdpächter oder Eigenjagdinhaber haben eine Verantwortung im Sinne des Lebensmittelrechts.

**Wer ist Endverbraucher im Sinne des Lebensmittelrechts?**
Privatpersonen, die Lebensmittel wie Wild oder Wildfleisch zur Verwendung im eigenen Haushalt erwerben oder erlegen.

Dabei kann die Abgabe an den Endverbraucher durch den Jäger auch über einen Marktstand erfolgen.

Wer kann als **Dienstleister** für den Jäger tätig werden?
Jeder, der über die entsprechende Sachkunde verfügt (z.B. Metzger).
Die Verarbeitung des Wildes kann in den Räumlichkeiten des Jägers (z.B. Wildkammer) oder in denen des Dienstleisters stattfinden.
Die Räumlichkeiten müssen den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

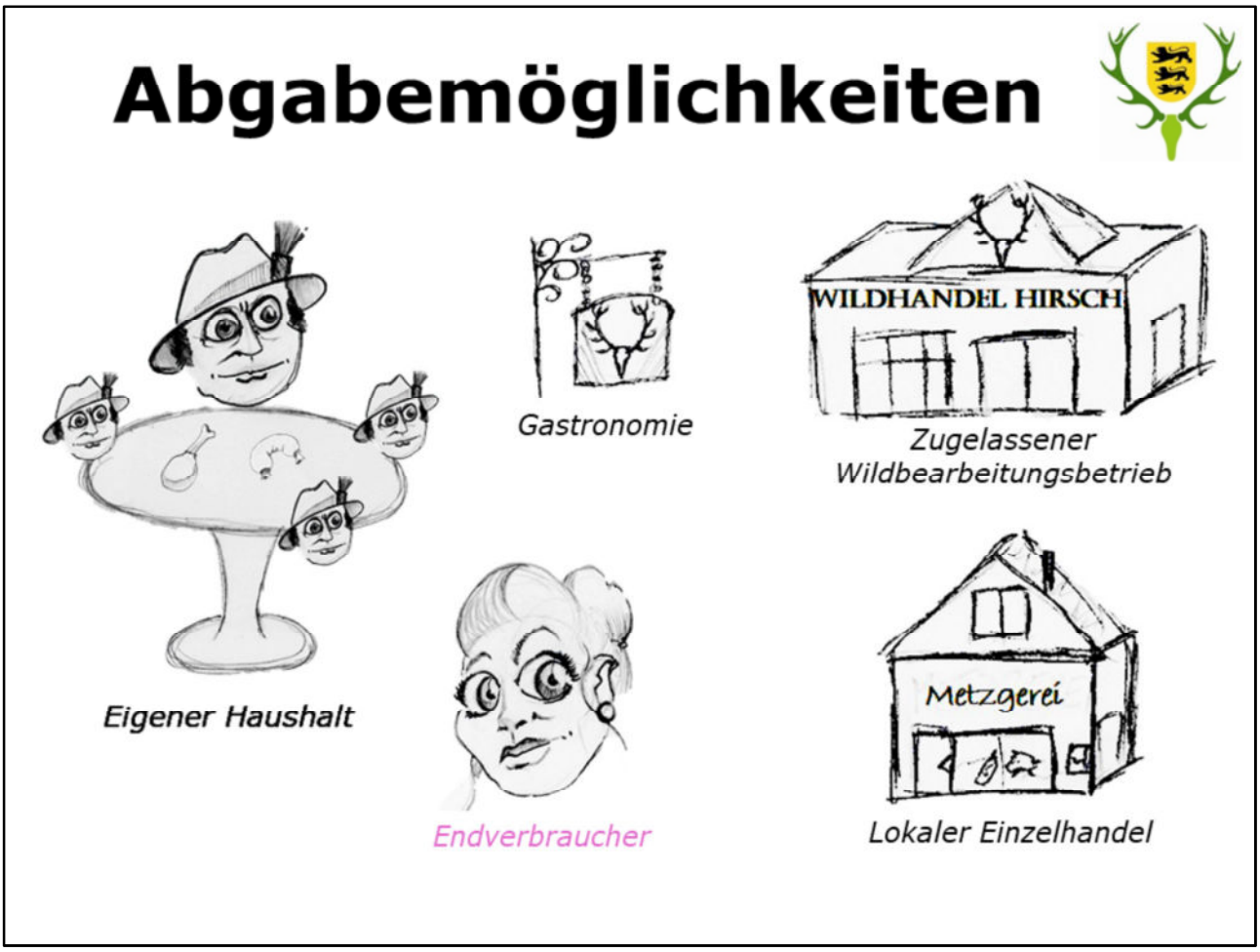
© LJV B.-W.




**Ausnahmewild**
=> bei Wild, das in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel abgegeben wird muss, sofern **keine bedenklichen Merkmale** vorliegen, **keine** amtliche Fleischuntersuchung erfolgen.
Die Untersuchung auf Trichinen ist bei den empfänglichen Wildarten stets erforderlich.

**Primärprodukt**
= Erzeugnis, dessen Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde.
=> Wild in der Decke bzw. Schwarte oder im Federkleid.

**Leicht verderbliche Lebensmittel**
**=** Lebensmittel, bei denen die Kühlung erforderlich ist, z.B. Fleisch, Würste, Fleischkäse, Hackfleisch, etc.
Hier sind besondere Kenntnisse bei Herstellung und Umgang erforderlich.
Die Kenntnisse für den Umgang mit frischem Fleisch werden in der Jägerausbildung vermittelt.



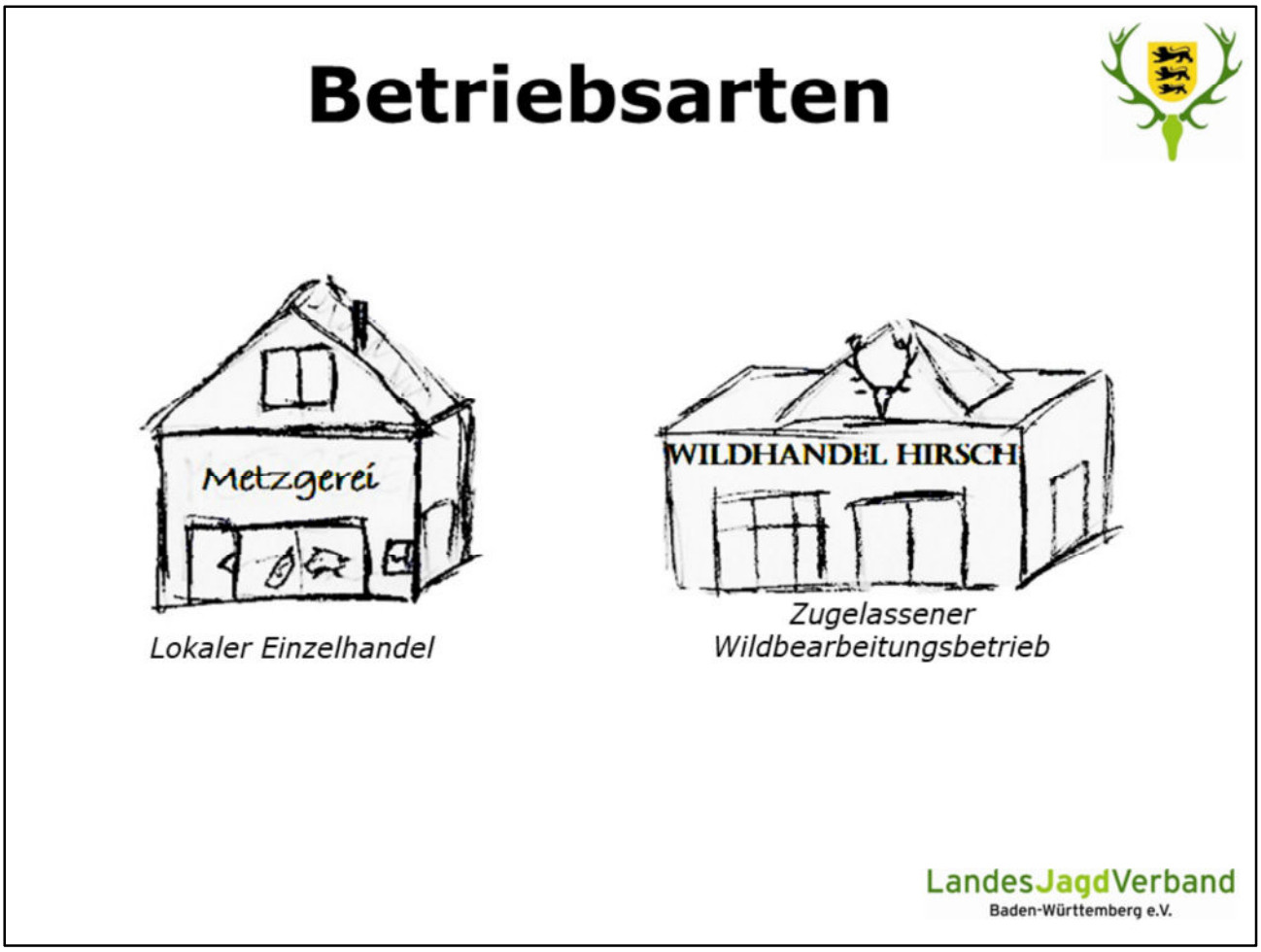

**Abgabe**
= Verkaufen und verschenken.

**Kleine Menge**
**=** Strecke eines Jagdtages.

**Lokaler Einzelhandel**
= Einzelhandelsbetriebe im Umkreis von 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers.

**Zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb**
= vergleichbar Schlachtbetrieb, Wild in der Decke/Schwarte wird abgeschwartet/aus der Decke geschlagen und zur amtlichen Fleischuntersuchung gestellt.

© LJV B.-W.




Der **lokale Einzelhandel** gibt die Produkte aus Ausnahmewild direkt an den Endverbraucher ab.

Ein **zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb** kann unbeschränkt vermarkten, z. B. an Filialen oder Handelsketten vermarkten.

**Rechte und Pflichten eines EU-zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebs**

- Es wird nur Wild angenommen, das mit der Bescheinigung der **kundigen Person** abgeliefert wird, dass keine bedenklichen Merkmale vor dem Schuss und beim Aufbrechen erkannt wurden. Wenn diese Bescheinigung fehlt oder bedenkliche Merkmale festgestellt wurden, müssen das Haupt und die roten Organe des Stückes mitgeliefert werden, damit der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung durchführen kann.
- **Obligatorische amtliche Fleischuntersuchung** des Wildkörpers durch einen amtlichen Tierarzt.
- Die **Trichinenuntersuchung** von Schwarzwild und Dachs wird im Wildbearbeitungsbetrieb veranlasst.
- Produkte werden mit **ovalem EU-Stempel** (Genusstauglichkeitsstempel mit Betriebsnummer des EU-Wildbearbeitungsbetriebs) versehen. Sie sind uneingeschränkt (auch über Zwischenhändler oder Filialen) vermarktbar.

# Meldung beim Veterinäramt

**Angaben im Rahmen der Meldepflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bei der Abgabe von Wild und Wildfleisch durch Jäger**

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon/Email: _____

**Meldepflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 im Rahmen einer Tätigkeit als Jäger**

- ☐ Ich gehe zur Jagd und gebe Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab (siehe Nr. 3 des angefügten Schreibens).
- ☐ Ich gehe zur Jagd und gebe Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet, ggf. auch zerwirkt in kleiner Menge unmittelbar an Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsbetriebe (Metzgerei, Gaststätte, Restaurant, Wildgeschäft etc.) ab (siehe Nr. 4 des angefügten Schreibens).
  - ☐ Ich nutze für die Bearbeitung des von mir erlegten Wildes eigene, ggf. auch angemietete geeignete Räumlichkeiten, ggf. auch zusammen mit anderen Jägern

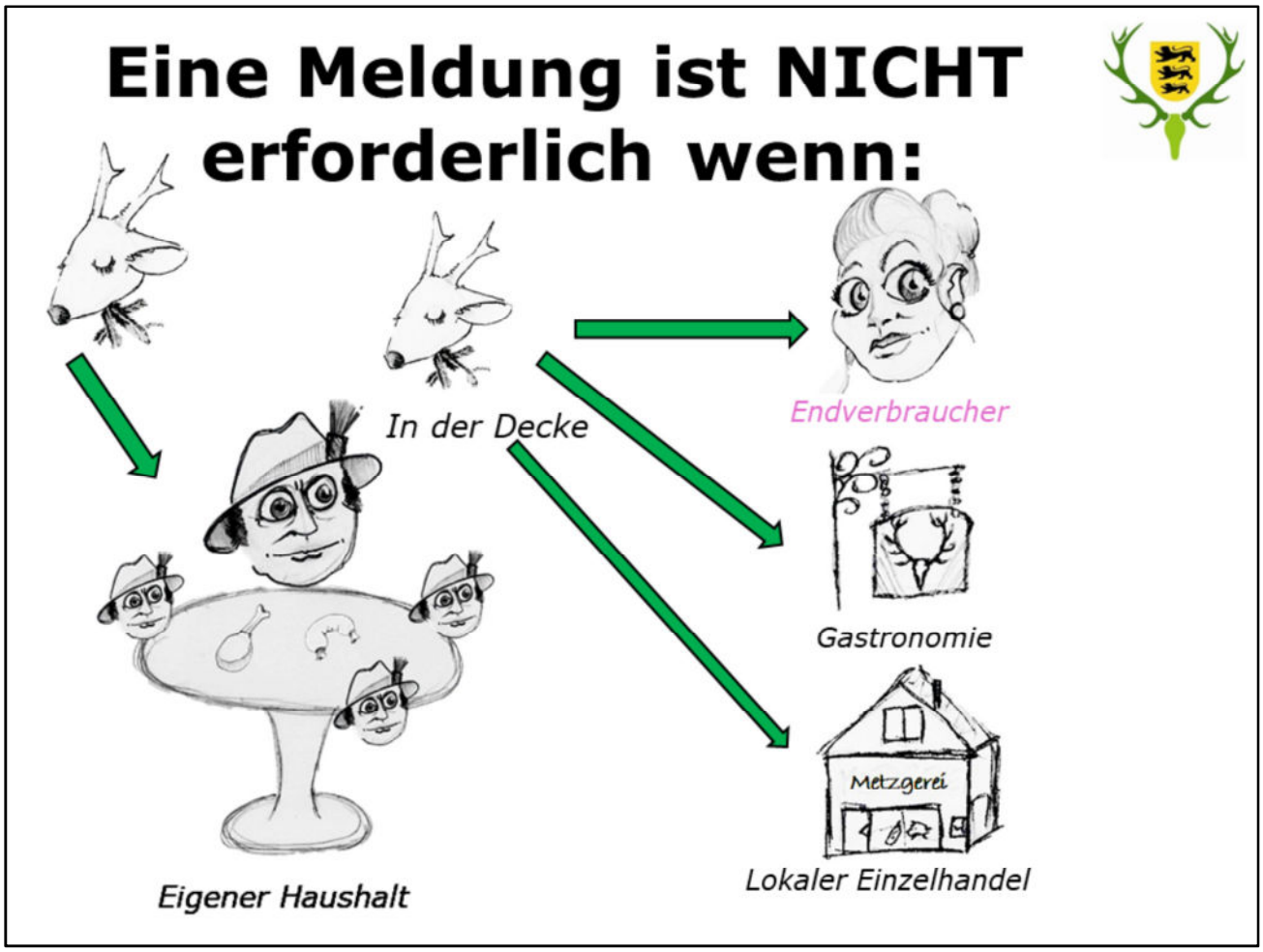
Ich nutze für die Bearbeitung des erlegten Wildes die Dienstleistung eines anderen Lebensmittelunternehmers (LMU) in seiner Betriebsstätte unter meiner Verantwortung

- ☐ Ich stelle aus Wildfleisch Erzeugnisse wie z. B. frische Wurst, Wurstbrät, Schinken, Wurstkonserven her und gebe diese ausschließlich direkt an Endverbraucher ab (siehe Nr. 5 des angefügten Schreibens).
  - ☐ Ich nutze für die Herstellung der Fleischprodukte aus Wildfleisch eigene, ggf. auch angemietete geeignete Räumlichkeiten, ggf. auch zusammen mit anderen Jägern
  - ☐ Ich nutze für die Herstellung der Fleischprodukte aus Wildfleisch die Dienstleistung eines anderen Lebensmittelunternehmers (LMU) in seiner Betriebsstätte unter meiner Verantwortung
- ☐ Ich kaufe Wild oder Wildfleisch für die Abgabe an Endverbraucher oder die Herstellung von Fleischprodukten aus Wildfleisch von anderen lokalen Jägern zu.

LandesJagdVerband
Baden-Württemberg e.V.

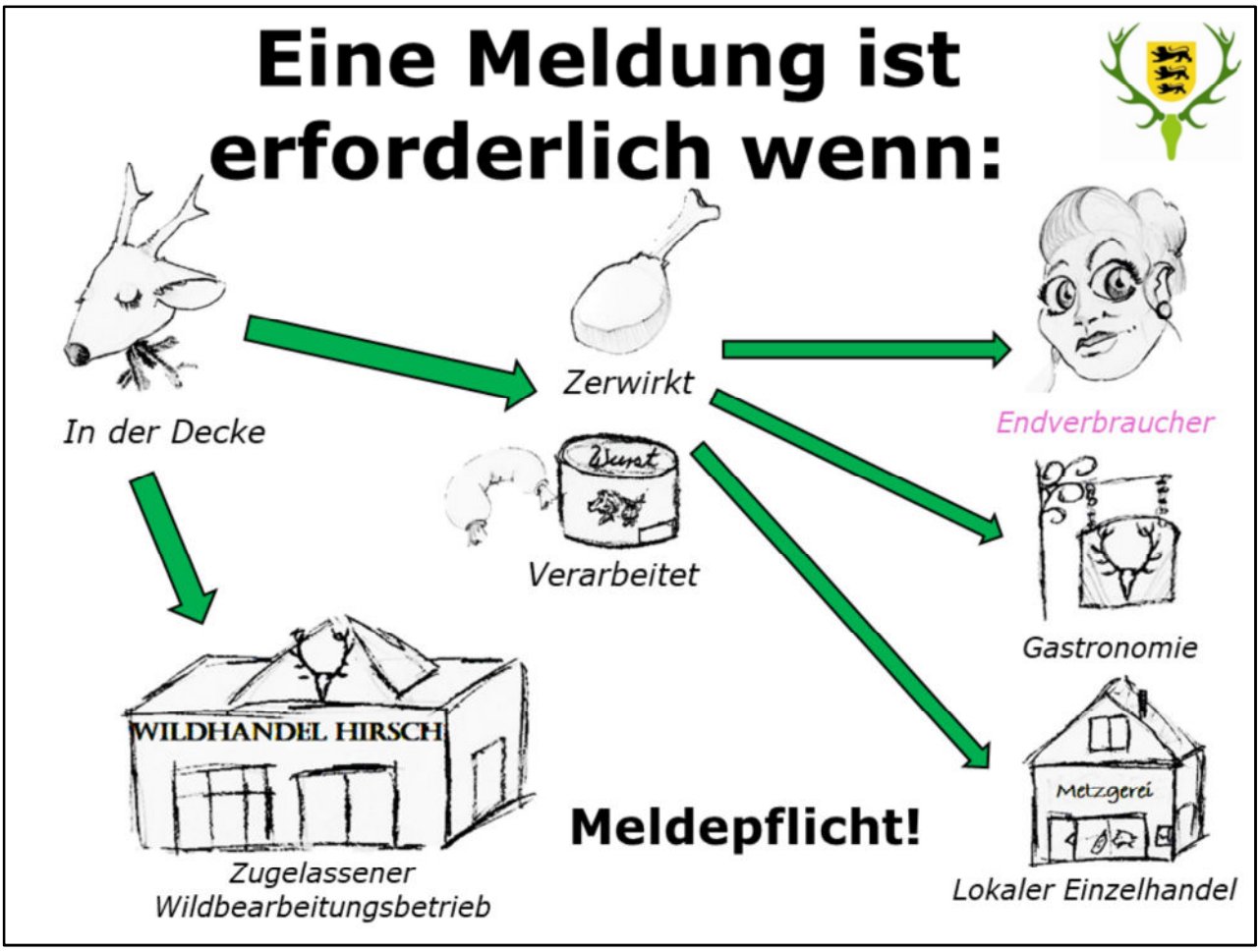
Mit der Einführung des EU-Hygienepakets im Jahr 2005 wurde auch die Verpflichtung eingeführt, dass jeder, der Lebensmittel an andere abgibt, sich grundsätzlich bei der **Lebensmittelüberwachungsbehörde** (i.d.R. dem Veterinäramt) als Lebensmittelunternehmer melden muss.
Das gilt auch für seinen Betrieb (= Ort, an dem mit Lebensmitteln umgegangen wird = **Wildkammer**).

Die Meldung erfolgt im Regelfall als einfache, einmalige Meldung. Diese Meldung ist bei wichtigen Veränderungen (insbesondere Art und ggf. Umfang der Tätigkeiten) vom Lebensmittelunternehmer gegenüber der Behörde auf aktuellem Stand zu halten.




- Wenn das Wildbret ausschließlich im **eigenen Haushalt** verwendet wird.

- Wenn das Wild in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) in der Decke/Schwarte direkt an **Endverbraucher** oder **lokale Einzel-händler** zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben wird.



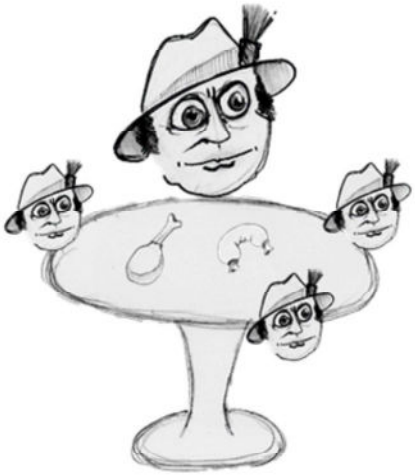

**Meldung als Lebensmittelunternehmer**
=> Meldung über bestimmte Tätigkeiten der Wildvermarktung beim Veterinäramt

- Wenn das Wild in der Decke an einen **zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb** abgegeben wird.

- Wenn das Wild aus der Decke geschlagen oder **zerwirkt** oder **verarbeitet** in kleiner Menge direkt an **Endverbraucher** oder **lokale Einzelhändler** (dazu zählt auch die **Gastronomie**) zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben wird.

- **Zukauf von Wild von anderen Jägern** zur Abgabe direkt an Endverbraucher (Einzelhandel mit Wildfleisch).

# Arten der Vermarktung



Eigener Haushalt

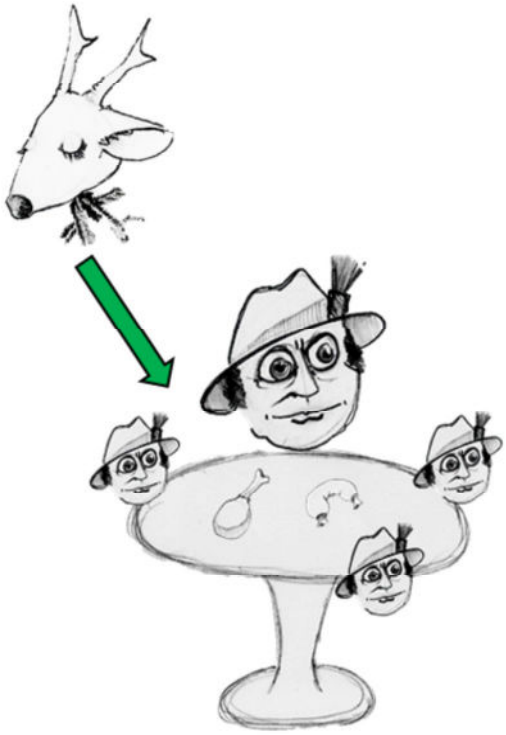
Gastronomie

Endverbraucher

Lokaler Einzelhandel

Zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb

# Im eigenen Haushalt



*Eigener Haushalt*

**Vorgaben:**

Nur Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs, etc. und amtliche Fleischbeschau wenn bedenkliche Merkmale vorliegen

KEINE Meldepflicht!

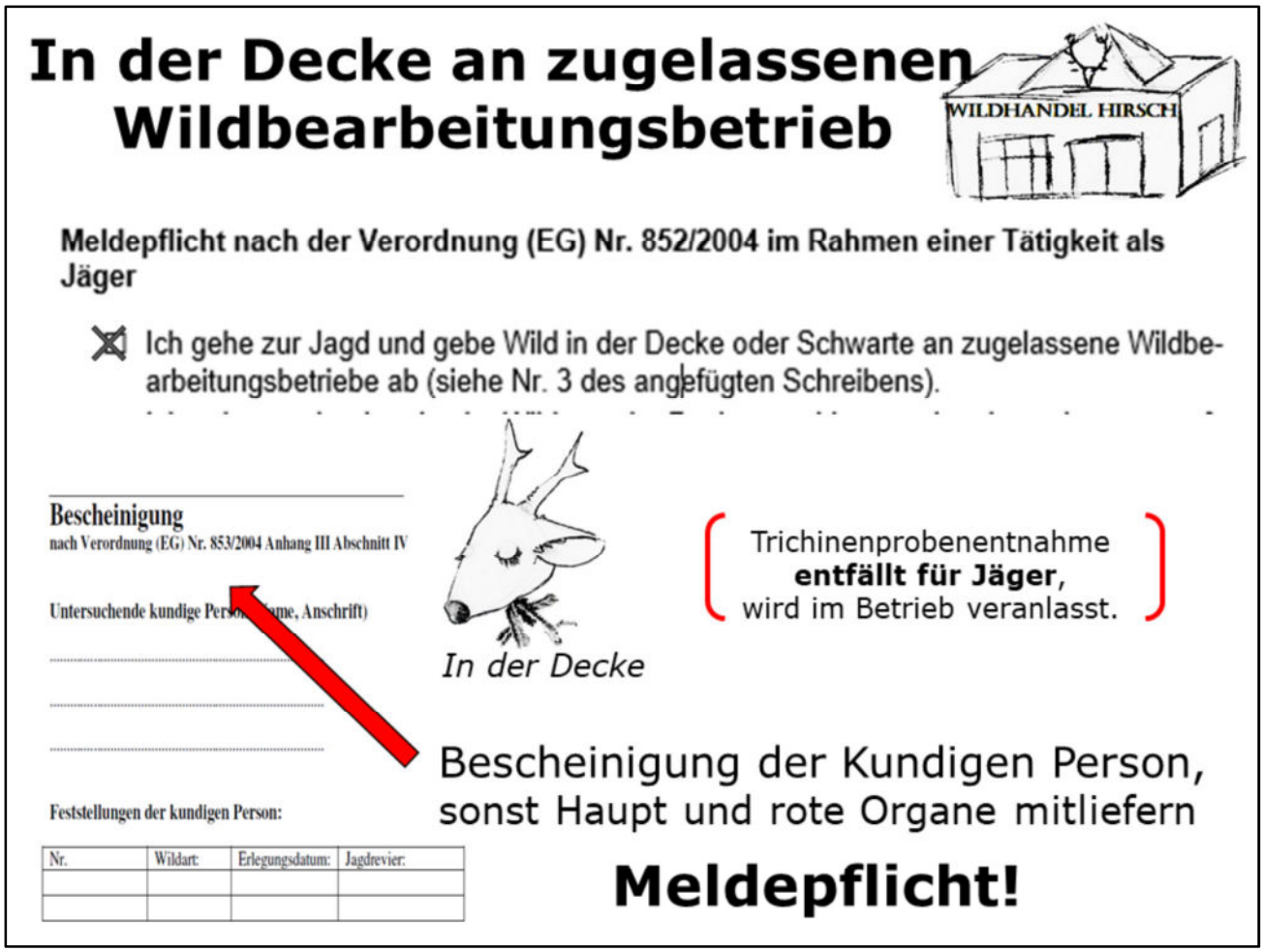
1. Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab.
Erlegtes Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum **privaten häuslichen Gebrauch** verwendet.
=> In diesem Falle ist der Jäger von fast allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften ausgenommen.
Es besteht aufgrund nationaler Hygienevorschriften 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 Meldung bei der Behörde.

2. Der Jäger gibt Wild lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) **ausschließlich in der Decke oder Schwarte** direkt an **Endverbraucher** (nur Privatpersonen) oder an **lokale Einzelhändler** (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, Metzgereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

Es sind zusätzlich zur Nr. 1 die Vorschriften zur **Sicherheit des Lebensmittels** (nur Fleisch von Wild ohne gesundheitlich bedenkliche Merkmale), **Rückverfolgbarkeit** (woher stammt das Wild (Erlegungsort), an wen wurde das Wild abgegeben) und nationale Hygienevorschriften (LMHV, Anforderung an Wildkammer) zu beachten.

Es besteht **keine** Pflicht zur Meldung, trotzdem unterliegt der Jäger hinsichtlich der für ihn geltenden Vorschriften der Lebensmittelüberwachung. Bei Verstößen können die Sanktionen des nationalen Lebensmittelrechts (LFGB, LMHV, Tier-LMHV, lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung) angewandt werden.

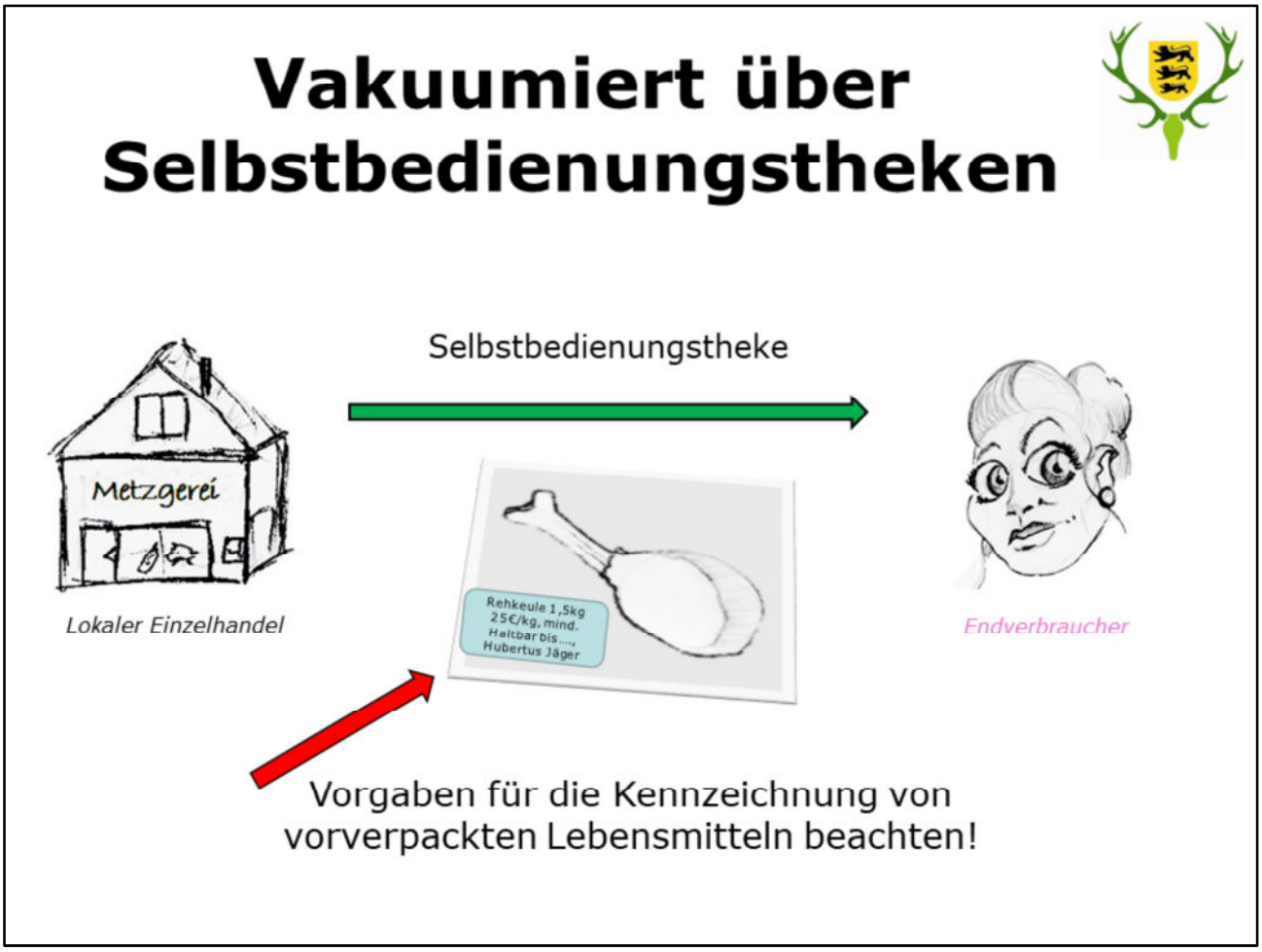



3. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild **in der Decke oder Schwarte** an **zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe** ab.
Hier gelten für die Jagd und den Umgang mit dem Wild bis zur Abgabe an den Wildbearbeitungsbetrieb die Vorschriften von Anhang I der VO 852/2004.
Diese entsprechen jedoch im Wesentlichen den nationalen Hygienevorschriften für die Jagd und dem Umgang mit Wild.
Es findet **immer** eine **amtliche Fleischuntersuchung** ggf. einschließlich einer **Trichinenprobenentnahme** im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb statt.
Falls die "roten" Organe und der Kopf (ohne Hauer, Geweih oder Hörner) nicht mit abgegeben werden, muss eine Bescheinigung über das Ergebnis einer Begutachtung durch eine "**kundige Person**" mit abgegeben werden.
Dabei dürfen keine bedenklichen Merkmale festgestellt worden sein.

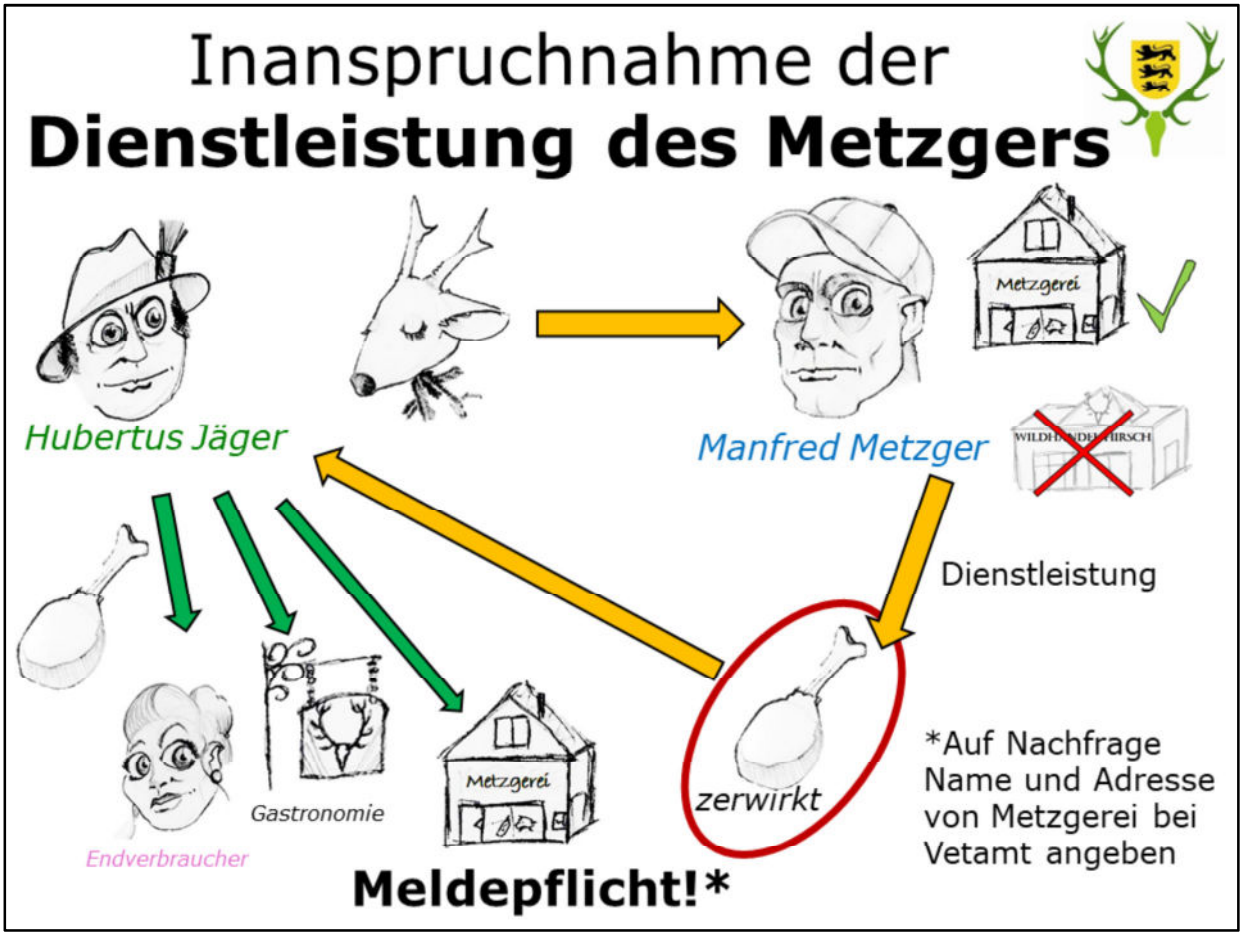
Hier besteht die Pflicht zur **Meldung als Lebensmittelunternehmer.**

4. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt** in kleiner Menge direkt an **Endverbraucher** (Privatpersonen) oder an **lokale Einzelhandels-unternehmen** (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, Metzgereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.
Es sind zusätzlich zur Nr. 2 die Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und der weiteren Bearbeitung (aus der Decke schlagen/abschwarten, zerwirken) sowie an die dabei benutzte Räumlichkeit zu beachten.
Dabei sind die Anlage II der VO 852/2004 (allgem. Hygiene, Wild-kammer, Transport) sowie die LMHV und Tier-LMHV zu beachten.

Es besteht die Pflicht zur **Meldung als Lebensmittelunternehmer**.




Bei der Vermarktung über **Selbstbedienungstheken** eines örtlichen Einzelhandelsbetriebes ist vakuumiertes **Fleisch** als **vorverpacktes Lebensmittel (Fertigpackung)** zu betrachten.
Dann sind die umfangreichen Regelungen der Lebensmittel-informations-Verordnung für die Kennzeichnung von derartigen Lebensmitteln zu beachten (Verkehrsbezeichnung, Menge, Gewicht, Preis pro kg, MHD/Verbrauchsdatum, verantwortlicher Inverkehr-bringer u.a.).
Bei der Vermarktung von Erzeugnissen aus Wildfleisch sind ggf. zusätzliche Kennzeichnungen (Zusatzstoffe, Allergene, Zutaten-verzeichnis, etc.) zu beachten.

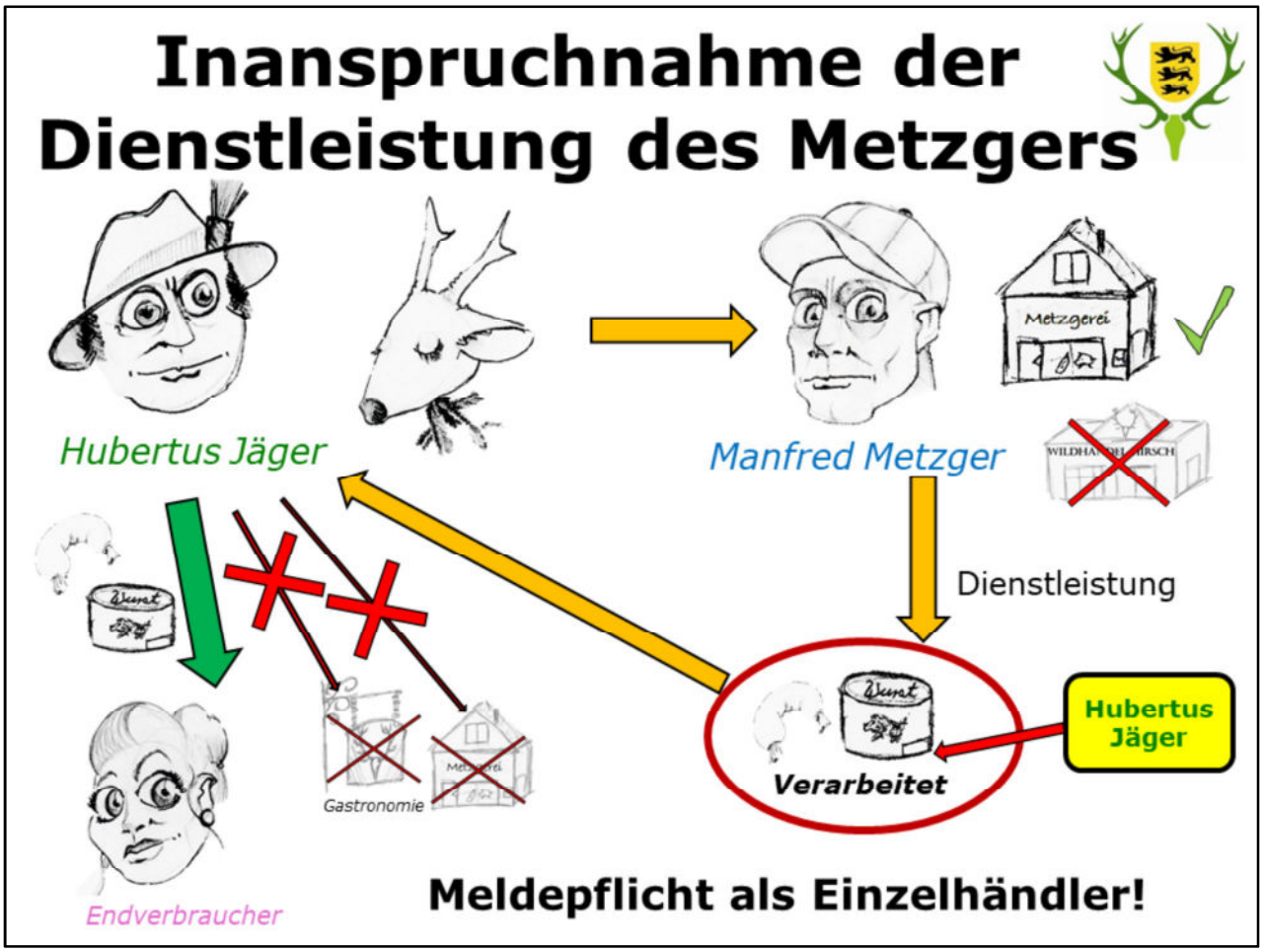



**Dienstleistungen bei der Handhabung von <u>frischem Fleisch</u> für einen Jäger**

- Der Jäger darf die Dienstleistung des Metzgers in Anspruch nehmen.
  Das Wild kann hierbei auch in den Räumlichkeiten des Metzgers bearbeitet werden.
- Der Jäger meldet die Tätigkeit der Abgabe von frischem Wildfleisch an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsbetriebe bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde an und wird von dieser unter seiner eigenen Betriebsadresse erfasst. Zusätzlich ist auf Nachfrage anzugeben, welche Betriebsstätten von anderen Lebensmittelunternehmern (Name, Anschrift) für diese Tätigkeiten genutzt werden.
- Bei der Bearbeitung des Wildes in der Metzgerei ist auf strikte räumliche oder zeitliche Trennung der Betriebsabläufe Wild (unbeschaut) vs. Rind und Schwein (beschaut) zu achten.
- Die Betriebsstätte, deren Räume genutzt werden, **darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein**, da Wildfleisch die Räumlichkeiten eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebs nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf. Eine Zulassung für die Schlachtung und/oder Verarbeitung von Nutztieren ist aber möglich.
- Das in der Metzgerei zerwirkte Wildbret geht dann zurück an den Jäger, der es an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel verkaufen darf.
- Die **lebensmittelrechtliche Verantwortung** für das hergestellte **Wildfleisch** bleibt nachvollziehbar **beim Jäger** als Auftraggeber und verantwortlichem Lebensmittelunternehmer. Sie entspricht den Gegebenheiten bei der Durchführung dieser Tätigkeiten in Räumlichkeiten des Jägers durch einen „Dienstleister".

Der Jäger **stellt <u>Wildfleischerzeugnisse</u> wie z.B. Wurst** her und gibt diese direkt an **Endverbraucher** ab. **Die Abgabe an andere Einzelhändler wie z.B. Gaststätten oder Einzelhandelsgeschäfte ist nicht möglich.**

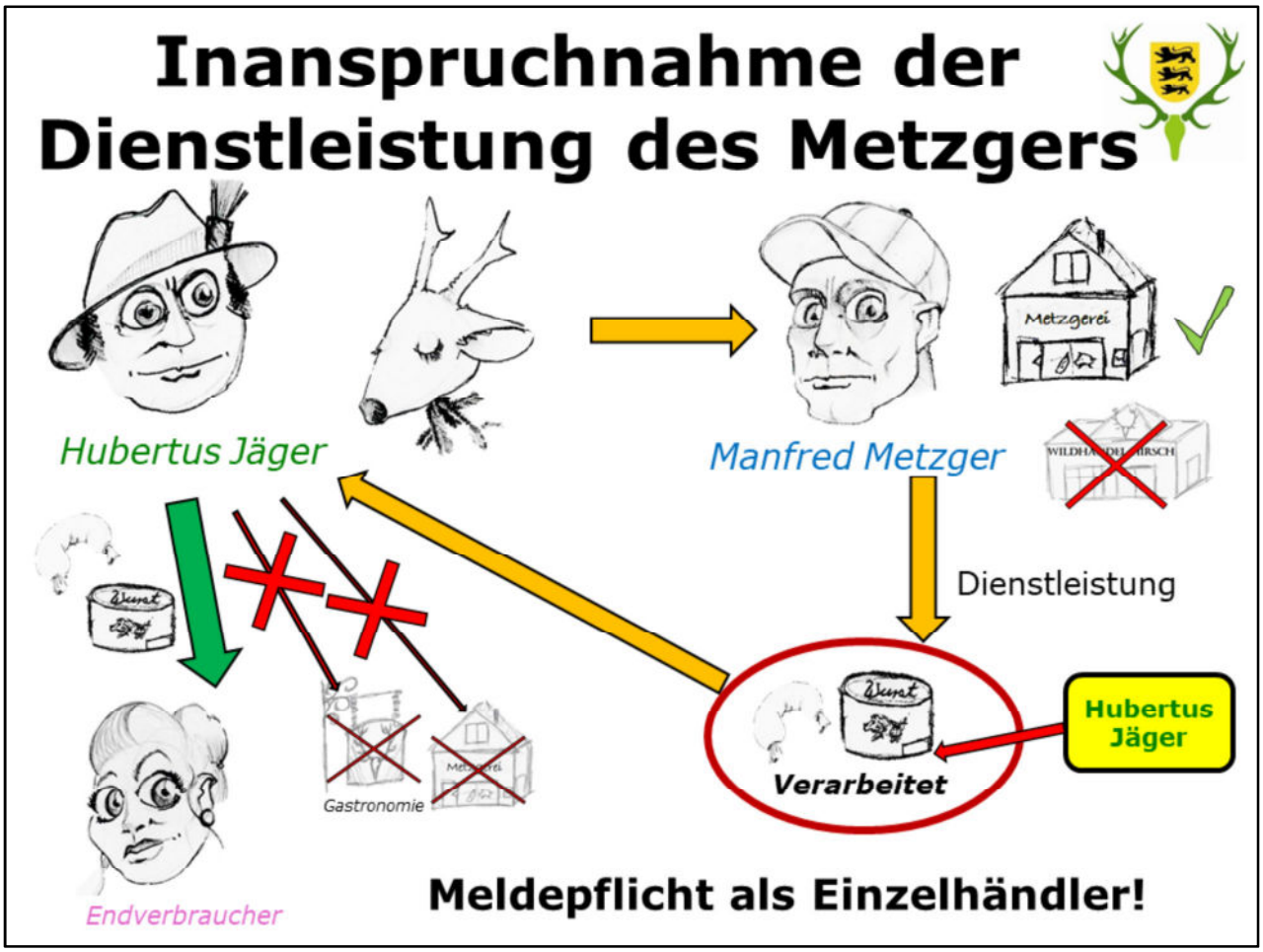
- Der Jäger hat einen Status eines **Einzelhändlers für Wild und Wildfleisch**.
- Es besteht die Pflicht zur Meldung mit Angabe der Betriebsstätte.
- Es gelten ebenfalls die Bestimmungen der Tier-/LMHV sowie die VO 852/2004 (Anforderungen an Produktionsstätte und die Basishygiene). Zusätzlich ist die Anlage 5 der Tier-LMHV (Anforderungen an den Umgang mit Fleisch und bei der Herstellung von Erzeugnissen daraus im Einzelhandel) zu beachten.
- Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus frischem Fleisch (z.B. Würste, Fleischkäse, Hackfleisch) ist eine umfassende **Sachkunde** erforderlich.
  Die erforderliche Sachkunde ist abhängig von der Art der Erzeugnisse (leicht verderbliche Lebensmittel, Konserven).
  Bei Metzgermeistern wird die Sachkunde als gegeben angesehen.
  Bei der Abgabe von **Hackfleisch** empfiehlt sich dringend der Hinweis „**Vor Gebrauch durcherhitzen, nicht zum Rohverzehr geeignet**".
- Zusätzlich bestehen je nach Menge und Umfang der Tätigkeit gewerberechtliche, handwerksrechtliche und steuerliche Verpflichtungen, die gesondert zum Lebensmittelrecht beachtet werden müssen.




Der „Jäger" mit der zusätzlichen Tätigkeit als **Einzelhändler für Wild und Wildfleisch** darf außerdem für die Tätigkeit **„Herstellen von <u>Erzeugnissen aus Wildfleisch</u> von Ausnahmewild"** geeignete Räume eines anderen Lebensmittelunternehmers unter folgenden Voraussetzungen nutzen:

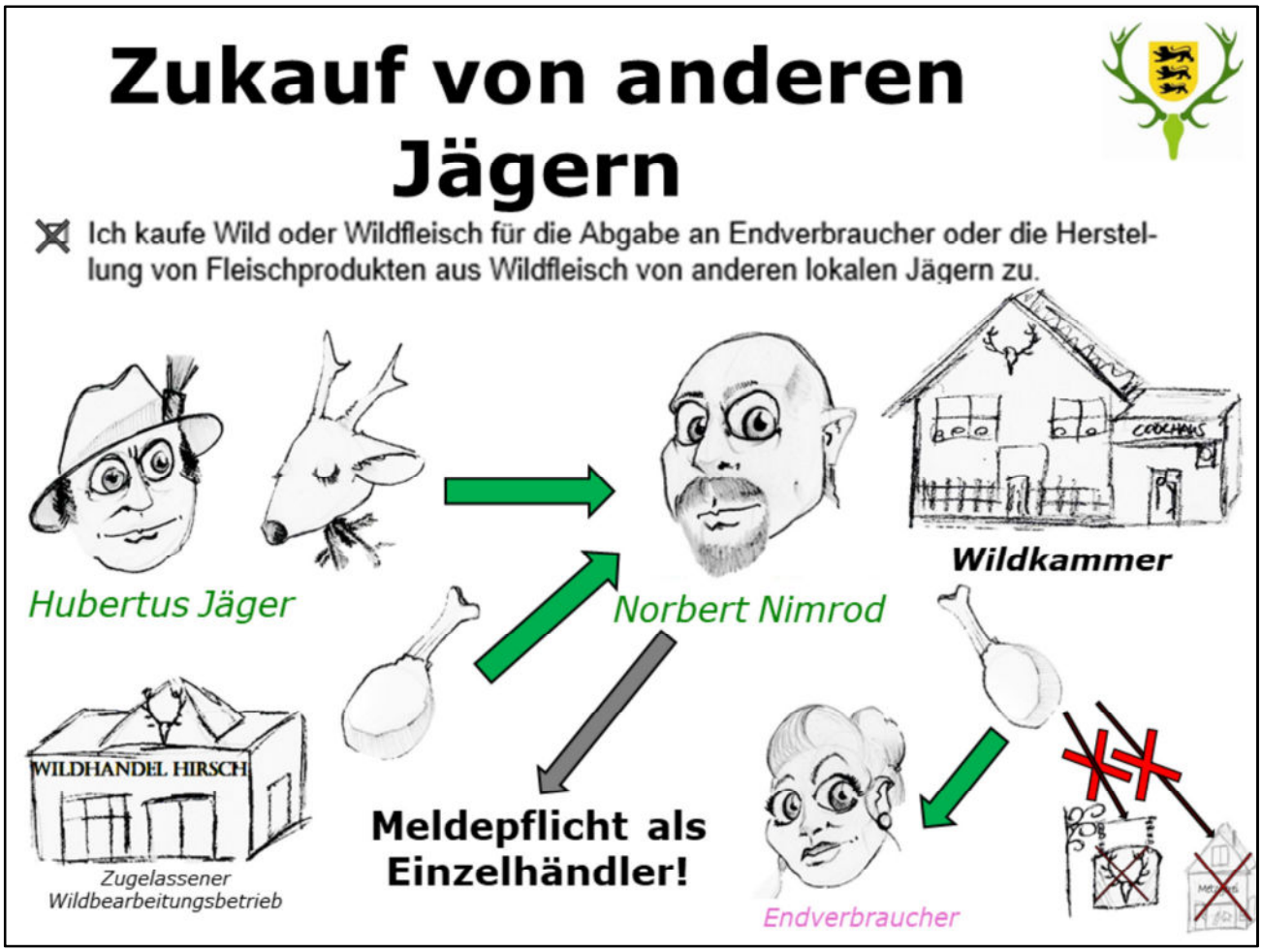
- Der Jäger meldet die Einzelhandelstätigkeit „Herstellung und Abgabe von Wildfleischerzeugnissen an Endverbraucher" bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde an und wird für diese Tätigkeit unter seiner eigenen Betriebsadresse erfasst. Zusätzlich ist auf Nachfrage anzugeben, welche Betriebsstätten von anderen Lebensmittelunternehmern (Name, Anschrift) für diese Tätigkeiten genutzt werden.
- Die **lebensmittelrechtliche Verantwortung** für die Erzeugnisse bleibt beim Jäger als Auftraggeber und verantwortlichem Lebensmittelunternehmer.
  Sie entspricht den Gegebenheiten bei der Durchführung dieser Tätigkeiten in Räumlichkeiten des Jägers durch einen „Dienstleister".

Fortsetzung nächste Seite




Fortsetzung

- Die Warenströme von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit amtlicher Fleischuntersuchung (Rind und Schwein) und ohne amtliche Fleischuntersuchung (Wild) müssen klar getrennt sein (räumlich oder zeitlich).
- **Die Erzeugnisse aus Wildfleisch dürfen vom Jäger nur direkt an Endverbraucher abgegeben werden.**
  **Die Abgabe an andere Einzelhändler wie z.B. Gaststätten oder Einzelhandelsgeschäfte ist nicht möglich.**
- Sofern **vorverpackte Lebensmittel** hergestellt werden (z.B. Dosenwurst), müssen die Kennzeichnungsvorschriften berücksichtigt werden und es darf auf der Verpackung nur der **Name des Jägers** als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer angebracht werden und nicht der Name des Dienstleisters.
- Die Betriebsstätte, in deren Räumen Erzeugnisse aus „Ausnahmewildfleisch" hergestellt werden, **darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein**, da Wildfleisch die Räumlichkeiten eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebs nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf. Eine Zulassung für die Schlachtung und/oder Verarbeitung von Nutztieren ist aber möglich.
  Dabei muss sich der Betrieb zuvor mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde abstimmen.




Der Jäger kauft **Wildfleisch in kleiner Menge aus anderen Jagdrevieren, von einer Drückjagd** oder vom **zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb** zu und verkauft es direkt **an Endverbraucher**.

- Der Jäger hat den Status eines **Einzelhändlers für Wild und Wildfleisch.**
- Es besteht die Pflicht zur Meldung unter Angabe der Betriebsstätte.
- Es gelten ebenfalls die Bestimmungen der Tier-/LMHV und die VO 852/2004.
- Darüber hinaus ist ggf. das Gewerbe- und Handwerksrecht zu beachten.

**VO (EG) Nr. 178/20002** vom 28.01.2002 sog. **BASISVERORDNUNG**

- Zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Adressaten sind Lebensmittelunternehmer, Futtermittelunternehmer und Überwachungsbehörden
- Definitionen grundlegender Begriffsbestimmungen, die Bedeutung für das gesamte Lebensmittelrecht haben
  - z.B. Lebensmittel, Lebensmittelunternehmer, Einzelhandel, Primärproduktion, Endverbraucher, Verantwortlichkeiten
- Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- Rückverfolgbarkeit

© LJV B.-W.

**VO (EG) Nr. 852/2004** vom 29.04.2004 über **Lebensmittelhygiene**

- Teil des sog. „Hygiene-Pakets" (Verordnungen 852, 853 und ehemals 854)
- Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln
- Gilt **nicht** für:
  - die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch
  - und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen (Wild in der Decke) durch den Jäger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
- **Allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften**
- Adressat ist der Lebensmittelunternehmer
- Hygieneanforderungen für (nicht vom Geltungsbereich ausgenommene) Primärerzeugnisse in Anhang I
- Hygieneanforderungen u.a. für Wild, welches nicht als Primärerzeugnis in Verkehr kommt, in Anhang II
- Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer für entsprechende Sicherheitsmaßnahmen, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit ihrer Erzeugnisse zu gewährleisten.
  - Gewährleistung der **Lebensmittelsicherheit** in der gesamten Lebensmittelkette und für den Verbraucher ein hohes **Gesundheitsschutzniveau**
  - Gemeinsame Grundregeln zum Schutz der öffentlichen Gesundheit
  - Allgem. Grundlage für die hygienische Herstellung aller Lebensmittel
  - Festlegung von Mindesthygieneanforderungen
  - Schutz der Lebensmittel vor Kontamination
  - Programme und Verfahren für die Lebensmittelsicherheit auf Grundlage der HACCP-Grundsätze

**VO (EG) Nr. 853/2004** vom 29.04.2004 mit **spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

- Teil des sog. „Hygiene-Pakets" (Verordnungen 852, 853 und ehemals 854)
- Gilt **nicht** für:
  - die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch
  - und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Jäger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
  - Abgabe „kleiner Mengen" von Wild und Wildfleisch
  - Einzelhandel
- Adressat ist der Lebensmittelunternehmer
- Enthält **spezifische Hygienevorschriften** für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Ergänzt die VO (EG) Nr. 852/2004
- Gilt für unverarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse
  - Begriffsbestimmungen u.a. zu Fleisch, Fleischzubereitungen, Wildbearbeitungsbetrieb
  - Besondere Anforderungen z.B. in Anhang III Abschnitt 4 zu Fleisch von freilebendem Wild
    - Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen
    - Umgang mit freilebendem Großwild
    - Umgang mit freilebendem Kleinwild

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
**„Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung"** (Tier-LMHV)
vom 08.08.2007, geändert 19.06.2020

- Regelt u. a. die **Abgabe kleiner Mengen von Wild oder Wildfleisch durch Jäger** direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher
- Definition „Erlegen", „kleine Menge"
- Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen Wild
- Inverkehrbringen von Wild nach Trichinenuntersuchung und Probenentnahme durch Jäger
- Verbote und Beschränkungen (Abgabe nicht untersuchten oder nicht ausgeweideten Wildes an Endverbraucher ist verboten)
- In Anlage 4 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild
- In Anlage 5 Regelung zu hygienischen Grundbedingungen für Zerlegen von Fleisch im Einzelhandel

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
**"Lebensmittelhygiene-Verordnung"** (LMHV)
vom 08.08.2007, geändert 19.06.2020

- Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der EU (insbesondere VO 852/2004)
- Definition „Erlegen", „Kleine Menge Wild"
- Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse als vereinfachte Anforderungen analog dem Anhang II der VO 852/2004:
  - Betriebliche Anforderungen
  - Anforderungen an die Handhabung
  - Personalhygiene

Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
**Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Tier-LMÜV)**
Vom 03.09.2018, geändert 05.11.2018

- Regelt die amtliche Überwachung des Herstellens, Behandelns und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
  - Fleischuntersuchung und Untersuchung auf Trichinen vor Abgabe kleiner Mengen erlegten Wildes
  - Beauftragung der Jäger zur Trichinenprobenahme

**Bei Detailfragen zu individuellen Vermarktungswegen wenden Sie sich bitte an das zuständige Veterinäramt**

LandesJagdVerband
Baden-Württemberg e.V.