



Wildvermarktung durch Jäger (m/w/d) – Merkblatt

Lebensmittelrechtliche Betrachtung (freilebendes Wild)

Stand: 06/2025

Sie sind Jäger und geben Wild und/oder Wildfleisch/-erzeugnisse ab?



Damit sind Sie Fleischkontrolleur/-in „der ersten Stufe“ und mit dem Status als Lebensmittelunternehmer/-in für die **Qualität** und **gesundheitliche Unbedenklichkeit** des Produktes verantwortlich. Dabei ist es unerheblich, ob Sie mit oder ohne Gewinnerzielungsabsichten arbeiten. Sie müssen sicherstellen, dass die von Ihnen verbreiteten Produkte die **Gesundheit von Menschen nicht schädigen**.

Eine **waidgerechte Bejagung** und **ordnungsgemäße Versorgung** des erlegten Wildes sowie **sachgerechte Behandlung** des Wildbrets (hygienisches Arbeiten, Kühlung) sind Voraussetzung für eine gute Qualität.



Außer für die Verwertung im eigenen Haushalt gelten immer die Grundsätze der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, nach der **nur sichere Lebensmittel in Verkehr** gebracht werden dürfen und die **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln lückenlos und nachweislich gewährleistet sein muss. Dazu ergänzt das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), dass Lebensmittel **nicht gesundheitsschädlich** hergestellt oder **irreführend** vertrieben werden dürfen. **Je nach Vermarktungsweg** kommen **fleischhygienerechtliche Rechte und Pflichten** aus dem EU- und nationalen Recht hinzu, die im Folgenden zusammenfassend erläutert werden.

① Relevante BEGRIFFE und GRUNDSÄTZE kurz erklärt:

Beteiligte Personenkreise, Wildursprungschein, Wildmarke, Bescheinigung der kundigen Person:

Jäger: Die Person, die das Wild **erlegt** hat sowie die Person, in deren **Revier** es erlegt wurde. Sowohl Erleger als auch Jagdpächter oder Eigenjagdinhaber haben eine **Verantwortung** im Sinne des Lebensmittelrechts. Im Rahmen der Ausbildung und durch das Bestehen der Prüfung zur Erlangung des Jagdscheins, gilt ein Jäger als ausreichend **geschult** und ist berechtigt, Wild in „**kleinen Mengen**“ (Tagesstrecke) direkt an **Endverbraucher**, die **Gastronomie** und den **örtlichen Einzelhandel** abzugeben. Die Befähigung zur Einschätzung, ob Wild für den menschlichen Verzehr als **genusstauglich** einzuschätzen ist, ist unerlässlich, da dem Jäger die Rolle des Fleischkontrolleurs zugewillt wird.



„Sachkundige Person“ (Trichinen): (Zuverlässiger) Jäger mit Jagdschein, der die Teilnahme an einem **Zusatzlehrgang** nachweisen kann, in dem Belange der Trichinenprobenentnahme geschult wurden. Nach Erhalt der **amtlichen Erlaubnis** („Übertragung“; gebührenpflichtig) vom örtlich zuständigen Landratsamt, ist der „sachkundige Jäger“ berechtigt, bei **Wildschwein** und **Dachs** **selbst Trichinenproben** zu entnehmen (außer bei Abgabe an einen Wildbearbeitungsbetrieb). Andernfalls muss die Trichinenprobe von einem **amtlichen Tierarzt** oder **amtlichen Fachassistenten** genommen werden.

Im Rahmen der Probenentnahme muss der **Wildursprungschein** im **Dreifachsatz** ausgestellt werden: Original für **Behörde** = Trichinenuntersuchungsstelle; ein Durchschlag für den **Jäger** (bitte aufbewahren); ein Durchschlag bleibt beim Tier und begleitet es bis zum Wildbretabnehmer (z.B. Gastronom); alternativ elektronische Übermittlung der Durchschrift. Außerdem muss der Tierkörper (an Bein, Bauch oder Brust) mit einer **Wildmarke** (Identifikationsnummer) gekennzeichnet werden. Der **Abriss** der Wildmarke (Sollbruchstelle) ist der jeweiligen Trichinenprobe beizugeben, die Nummer im Wildursprungschein einzutragen.



Durch Befähigung zur „**kundigen Person**“ ist der Jäger berechtigt, erlegtes Wild inkl. Organe **vor Abgabe an einen Wildbearbeitungsbetrieb** einer ersten Fleischuntersuchung zu unterziehen, um zu **entscheiden**, ob die Stücke (Großwild) **mit** oder **ohne Kopf und Eingeweide** (potentielle **Trichinenträger** aber immer mit **Zwerchfell** und **Kopf** ohne Hauer) an den Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben werden müssen. Die kundige Person muss Teil der Jagdgesellschaft sein oder in unmittelbarer Nähe zu dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, niedergelassen sein. In **Bayern** gelten Jäger dann als „kundig“, wenn entweder die **Jägerprüfung nach dem 01.01.2006** abgelegt oder in einer Jagdschule eine **Weiterbildung** absolviert worden ist. Dann wird davon ausgegangen, dass die „kundige Person“ in der Lage ist, Wildbret als **genuss(un)tauglich** einzustufen.



Die „kundige Person“ beobachtet Wild vor dem Erlegen, ob **Verhaltensstörungen** vorliegen (bzw. holt diese Information vom Erleger ein), untersucht erlegtes Wild „so bald wie möglich“ auf **bedenkliche Merkmale** sowie Verdacht auf **Umweltkontamination** und bringt an jedem Stück die „**Bescheinigung der kundigen Person**“ an: Fortlaufend nummeriert, mit Datum, Zeitpunkt, Ort des Erlegens, Untersuchungsergebnis. Sie notiert auch, wenn keine Abweichungen vorliegen. Bestehen Zweifel, so wird dies vermerkt und dem Wildkörper werden alle **Organe** (außer Hauer/Geweih/Hörner, Magen/Darm) so beigelegt, dass klar **erkennbar** ist, zu **welchem Stück** sie gehören.



Zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb: Betrieb mit EU-Zulassung für Wildbearbeitung; Wild wird aus der Decke geschlagen, zur **amtlichen Fleisch- und Trichinenuntersuchung** vorgestellt, mit dem **ovalen Stempel** versehen, zerwirkt und ggf. verarbeitet; ein Wildbearbeitungsbetrieb darf **uneingeschränkt** vermarkten.



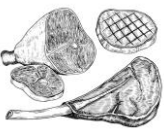
Jeder Jäger (mit Jagdschein) kann sein Wild an Wildbearbeitungsbetriebe abgeben. Es müssen dann der **Kopf** (außer Hauer/Geweih/Hörner) sowie **alle Eingeweide** außer Magen/Darm, also die „**roten Organe**“ (Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz) **klar zuordenbar** mit abgegeben werden. Ist der Jäger **kundige Person** und bescheinigt er ein unauffälliges Ergebnis der Erstuntersuchung der Stücke im Wildbegleitschein, müssen **Kopf und Eingeweide („rote Organe“)** nicht an den Wildverarbeitungsbetrieb abgegeben werden, außer bei Tieren, die Träger von **Trichinen** sein können: Hier immer **Zwerchfell** und **Kopf** ohne Hauer mitgeben.

Endverbraucher: **Privatpersonen**, die Lebensmittel (z.B. Wildfleisch) zur Verwendung im eigenen Haushalt erwerben. Dabei kann die Abgabe durch den Jäger auch über einen Marktstand, aber nicht via Versand erfolgen.

Örtlicher oder lokaler Einzelhandel: Einzelhandelsbetriebe im **Umkreis von 100 km** um den Erlege- oder Wohnort des Jägers; Abgabe direkt an den Endverbraucher; z.B.: Metzgerei (ohne Wildzulassung), Gastronomie.

Wer darf als **Dienstleister für den Jäger** tätig werden: Grundsätzlich jeder, der über entsprechende Sachkunde und Fertigkeiten im Umgang mit Fleisch- und Fleischerzeugnissen verfügt (z.B. Metzger). Details siehe **6**.

Produktarten, kleine Menge, Abgabe:



- (1) **Primärprodukt:** Ausgeweidetes Wild **in der Decke/Schwarte** bzw. **im Federkleid**; Beschaffenheit wurde nicht wesentlich verändert.
- (2) Frisches **Wildfleisch**, zerwirkt (z.B. küchenfertig vakuumierte Fleischteile).
- (3) **Wildfleischerzeugnisse** (z.B. Wurst, Schinken).

„Ausnahmewild“: Wild **ohne amtliche Fleischuntersuchung** (außer Trichinenuntersuchung), sofern **ohne bedenkliche Merkmale**, das in „**kleinen Mengen**“ (Tagesstrecke) direkt an **Endverbraucher**, die lokale **Gastronomie** und/oder den **örtlichen Einzelhandel** zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben wird.

„Kleine Menge“: Strecke eines Jagdtages bezogen auf den einzelnen Jäger. **Abgabe:** Verkaufen, verschenken oder tauschen.

Kleinwild = Federwild, Hasen; **Großwild** = Landsäugetiere, die nicht unter Kleinwild fallen;

Leicht verderblich sind Lebensmittel, die **gekühlt** werden müssen, z.B. Fleisch, Wurst. Hier sind besondere Kenntnisse im Umgang erforderlich (Jagdausbildung: Wildbrethygiene).

Registrierungspflicht:

Grundsätzlich muss sich **jeder, der Lebensmittel an andere abgibt**, einmalig und formlos als **Lebensmittelunternehmer** melden. Die Registrierung ist bei wichtigen Veränderungen (Art/Umfang der Tätigkeiten, Betriebsaufgabe) vom Lebensmittelunternehmer gegenüber der Behörde auf dem **aktuellen Stand** zu halten. Es werden keine Gebühren erhoben.



Eine Meldung ist nicht erforderlich, wenn Wild **ausschließlich im eigenen Haushalt** verwertet und/oder in „**kleinen Mengen**“ (Tagesstrecke) **in der Decke/Schwarte** bzw. **im Federkleid** direkt an **Endverbraucher**, die **lokale Gastronomie** und/oder den **örtl. Einzelhandel** zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben wird.

Eine Meldung ist erforderlich, wenn

- Wild **in der Decke** an einen **zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb** abgegeben wird;
- Wild **aus der Decke** geschlagen, **zerwirkt**, ggf. **verarbeitet** und in „**kleinen Mengen**“ (Tagesstrecke) direkt an **Endverbraucher**, die **lokale Gastronomie** und/oder den örtlichen **Einzelhandel** zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben wird;
- von anderen Jägern **Wild zugekauft** wird und direkt an Endverbraucher abgegeben wird.

Zuständige Behörde: **Landratsamt Donau-Ries, Fachbereich Veterinärwesen & Verbraucherschutz**, Pflögstr. 2, 86609 Donauwörth; Telefon: 0906/74-1320; Mail: veterinaeramt@lra-donau-ries.de

Grundsätze des Erlegens, Aufbrechens und Versorgens:

- **Waidgerechter Sitz des Schusses:** Vermeidung von Weidwundschüssen (Keimbelastung); **Stress** vor dem Tod → schlechte Fleischreifung. Regelmäßiges **Schießtraining** ist wichtig.
- **Geringer Zeitabstand zwischen Schuss und Tod** sowie **Tod und Versorgung**.



- **Zügiges, hygienisches Aufbrechen und Versorgen / Ausweiden**, ansonsten Gefahr der stickigen Reifung und Fäulnis; Aufbrechen **im Hängen** mit **Kopf nach unten** (Schragen); Tiere ggf. noch **vollständig ausbluten** (z.B. durch Öffnen der Brandadern und der großen Blutgefäße des Trägers);

- (Saubere) **Schürze/Stiefel**, ggf. **Einmalhandschuhe**; auch zum **Eigenschutz** (Tularämie, Fuchsbandwurm).
 - **Messer** nicht ins Wildbret oder die Erde stechen; **Hunde** nicht an Wildkörper lassen. Während des gesamten Arbeitsganges führt die „**reine**“ **Hand** das Messer, die „**unreine**“ **Hand** hebt die Decke/Schwarte ab.
 - Großzügiges Ausschärfen und Zuputzen von Ein- und Ausschuss. Verunreinigungen **abschärfen**, nicht durch Wasser auf und im Wildtierkörper verteilen.
-  • Mitführen von ausreichend sauberem (heißem) **Trinkwasser** und **Handseife** zu Säuberungszwecken sowie geeigneter **Plastikwannen/-planen** für Transport etc.
- Es ist **verboten**, erlegtes Wild **unausgeweidet** abzugeben. Es ist **verboten**, Wild am Erlegeort **im Wald** zu enthäuten/zerlegen (außer, wenn Transport nicht möglich).



Bedenkliche Merkmale:

Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als **gesundheitlich bedenklich** erscheinen lassen. Diese liegen vor bei:

- abnormen **Verhaltensweisen** oder **Störungen** des Allgemeinbefindens;
 - Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (verstorbene Tiere, **Fallwild**); es ist **verboten**, Wild in Verkehr zu bringen, das **nicht durch Erlegen getötet** worden ist (z.B. Unfallwild).
 - **Geschwülsten** oder **Abszessen**, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - **Schwellungen** der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild **Entzündung** des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - **fremdem Inhalt** in Körperhöhlen, insb. Magen-/Darminhalt oder Harn, wenn Brust- o. Bauchfell **verfärbt** ist;
 - erheblicher **Gasbildung** im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in **Farbe, Konsistenz** oder **Geruch**;
 - offenen **Knochenbrüchen**, soweit sie nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - erheblicher **Abmagerung**;
 - frischen **Verklebungen** oder **Verwachsungen** von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - **Geschwülste** oder **Wucherungen** im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
 - **verklebten** Augenlidern, Anzeichen von **Durchfall**, insb. im Bereich der Kloake, sowie **Verklebungen** und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
 - sonstigen **erheblichen sinnfälligen Veränderungen** außer Schussverletzungen.
- Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die **Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper eindeutig** feststellbar ist; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
- **Untersuchungspflichtiges** Wild ist **rechtzeitig** (so bald wie möglich nach dem Erlegen) der amtlichen Untersuchung zuzuführen, damit Veränderungen erkannt und beurteilt werden können.
- Erlegtes Großwild ist auf Verlangen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu **enthäuten**, der Brustkorb zu **öffnen**, Wirbelsäule und Kopf sind längs zu **spalten**; erlegtes Federwild ist so **herzurichten**, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können.



Untersuchungspflichten:

TRICHINEN:

- Wildschweine, Dachse und andere Tiere, die Träger von Trichinen sein können und **verzehrt** werden sollen, sind **IMMER** zur **amtlichen Untersuchung** auf Trichinen beim für den Bezirk zuständigen **amtlichen Tierarzt** anzumelden. **Zwerchfell** und **Kopf** ohne Hauer beim Tier lassen.



Die Probenentnahme (Zwerchfell, Kopf) kann ein „**sachkundiger Jäger**“ selbst vornehmen, sofern eine **amtliche Erlaubnis** („Übertragung“) des örtlich zuständigen Landratsamts vorliegt und das Wild **nicht** an einen EU-zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb gehen soll. Andernfalls muss die Trichinenprobe von einem **amtlichen Tierarzt** oder **amtlichen Fachassistenten** genommen werden.

Im Rahmen der Probennahme wird der **Wildursprungschein** (Dreifachsatz) ausgestellt, der Tierkörper mit einer **Wildmarke** gekennzeichnet.

- Die amtliche Trichinenuntersuchung erfolgt bei Wild immer mit der **Verdauungsmethode**.
- Es ist **verboten**, potentielle Trichinenträger **ohne amtliche Trichinenuntersuchung** an Endverbraucher, die Gastronomie oder den lokalen Einzelhandel abzugeben und es ist **verboten**, **vor Bekanntgabe der Trichinenfreiheit**, das Stück abzuschwarten, zu zerwirken, zu verarbeiten oder einzufrieren.
- Der **Zeitpunkt**, ab dem über das erlegte Tier verfügt werden darf, ist im **Wildursprungschein** vermerkt.

AMTLICHE FLEISCHUNTERSUCHUNG:



- Werden am Wildtier beim Ansprechen **Verhaltensstörungen** oder nach dem Abschuss „**bedenkliche Merkmale**“ oder der Verdacht auf **Umweltkontamination** durch den Jäger festgestellt und ist der Jäger **unsicher in der Beurteilung**, ob das Wild so zum Verzehr geeignet ist, ist eine (gebührenpflichtige) **amtliche Fleischuntersuchung** durch einen für den Bezirk zuständigen **amtlichen Tierarzt** erforderlich.

- Es ist **verboten**, untersuchungspflichtige Stücke **ohne amtliche Fleischuntersuchung** abzugeben.
- Bei Abgabe an einen **Einzelhandelsbetrieb** oder **anderen Jäger** kann evtl. die Pflicht der Anmeldung zur Fleisch- und Trichinenuntersuchung **von diesem übernommen** werden.
- Bei untersuchungspflichtigen Stücken ist darauf zu achten, dass alle Eingeweide (außer Magen/Darm), also die „**roten Organe**“ (Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz) sowie der **Kopf** (außer Hauer/Geweih/Hörner) zur Fleischuntersuchung vorliegen und jedem Stück **eindeutig zuordenbar** sein müssen.

RADIOAKTIVITÄT:



Wildfleisch kann radioaktiv belastet sein, v.a. durch **Cäsium-137** aus dem Reaktorunfall 1986 in Tschernobyl. Die Belastung hängt von der Bodenbeschaffenheit, dem Nahrungsangebot und der Tierart ab. Besonders **Wildschweine**, die sich von Pilzen ernähren, können hohe Werte anreichern. Um zu verhindern, dass Wildschweinfleisch über dem EU-Grenzwert von **600 Bq/kg** (Becquerel Cäsium-137 pro kg Wildfleisch) zum Verbraucher gelangt, müssen bayerische Jäger eigenverantwortlich Messungen mittels des bayernweiten Netzes "**Qualifizierter Wildbretmessstellen**" (**QWM**) durchführen, um nachweisen zu können, dass der Grenzwert eingehalten wird. Zusätzl. wird Wildschweinfleisch im Handel stichprobenartig amtlich untersucht.

PFAS: Aufgrund potentiell hoher Belastung von Schwarzwildorganen mit PFAS (per-/polyfluorierte Alkylsubstanzen; Umweltkontaminanten) wird geraten, auf den **Verzehr von Wildschwein-Innereien zu verzichten**.

Transport von erlegtem Wild:

- Wild, das nach dem Erlegen in eine Wildkammer verbracht werden kann, soll dort versorgt werden. **Hygienischer** Transport dorthin, z.B. im Kofferraum oder abgedeckt in einer Wildwanne, zum Schutz vor **nachteiliger Beeinflussung** durch z.B. Schmutz, Abgase, Tiere.
- **Kein Übereinanderlegen** von Wildkörpern während der Fahrt, da Hitze sonst nicht entweichen kann, und die Wildkörper sich (bei schon aufgebrochenem Wild) gegenseitig verunreinigen. Besser 2 x fahren.



Wildkühlung und Reifung von Wildbret:



- Wild ist alsbald nach dem Erlegen, Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es **gründlich auskühlen** und in den Körperhöhlen **abtrocknen** kann (ggf. in Decke, damit Fleisch nicht austrocknet).
- **Fleischkühlung (Innentemperatur): Großwild höchstens +7 °C, Kleinwild +4 °C, Innereien +3 °C;**
- Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich; ansonsten eine geeignete Kühleinrichtung nutzen; die o.g. Temperaturen **bis zur Abgabe** sicherstellen (**Kühlkette**).
- **Luftiges** Abhängen (nicht eng) mit **Spreizhilfe** (Edelstahl); Wild in Decke/Schwarte bzw. im Federkleid darf Fleisch erlegter Tiere nicht berühren; Haar-/Federseiten dürfen nicht in Kontakt mit der Fleischseite kommen.
- Es ist **verboten**, Wild **in der Decke** bzw. **ungerupftes** und **nicht ausgenommenes** Federwild **einzufrieren**; Einfrieren erst nach abgeschlossener **Fleischreifung** und nur **verpackt** (am besten vakuumiert).

Kennzeichnung und Verpackung von Wild:

- Ganze Wildkörper oder loses zerwirktes Fleisch bedürfen **keiner Kennzeichnung**. Bei Wild mit Trichinenuntersuchungspflicht den **Wildursprungsschein** inkl. Nachweis der erfolgten Untersuchung übergeben.
- Für die Verpackung von Wildfleisch sind **lebensmittelgeeignete Materialien** zu verwenden. Die Verpackung sollte **eng anliegen** und **gut verschließen** (vor allem beim Tiefgefrieren).
- **Verpacktes** Wildfleisch/-erzeugnis: **Etikett** mit Produktbezeichnung, Name und Anschrift des Inverkehrbringers, Gewicht, MHD (Bsp.: „Bei < 7 °C mindestens haltbar bis: ...“), evtl. Chargen-Nummer.

Eigenkontrollen und Dokumentation (HACCP):

Auch Jäger sollen nachweisen können, Gefahren beherrschen zu können, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Ein Baustein sind dokumentierte Eigenkontrollen in angemessenem Umfang, z.B.:

- Regelmäßige **Temperaturkontrollen** in Kühl- und Gefriereinrichtungen.
- **Reinigungs- und Desinfektionsplan:** Wer muss wo, wann, wie oft, womit und wie tätig werden und ist ggf. tätig geworden (Erledigungsvermerke).



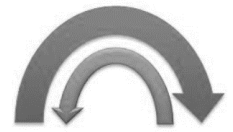
- **Schädlingsmonitoring:** Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (ausreichend, wenn kein/kaum Schädlingsbefall vorliegt) oder mittels Nachweisen einer beauftragten Schädlingsbekämpfungsfirma.
- Bei Herstellung von Wildfleischerzeugnissen (Wurst, Schinken): **Mikrobiologische Untersuchungen** (Oberflächen, ggf. Produkte) nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie 2073/2005.
- Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum **aufzubewahren** (mindestens **12 Monate**).

Rückverfolgbarkeit:

„Ein Schritt vor, ein Schritt zurück“:

Die Verpflichtung zur **Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit** gilt für alle Lebensmittelunternehmer **inkl. Primärproduzenten**. **Herkunft** und **Verbleib** eines Lebensmittels (**außer** die Abgabe an Endverbraucher) müssen **nachvollziehbar** dargelegt werden können, anhand:

- Name und Anschrift des Inverkehrbringers und des Empfängerbetriebs;
- Beschreibung des Lebensmittels (Wildart; Angabe der Teilstücke, wenn nicht als ganzes Stück);
- Menge (Anzahl der Stücke, ansonsten Anzahl Teilstücke);
- Datum der Abgabe;
- Der Jäger hat die Daten solange **aufzubewahren**, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Wildbret verzehrt wurde. Auch die Rückverfolgbarkeit von etwaigen Zutaten u. Verpackungsmaterial ist sicherzustellen.



② MÖGLICHKEITEN der Wildvermarktung durch JÄGER und geltende REGELUNGEN:

	Primärproduktion		Registrierung		EU-Zulassung
--	------------------	--	---------------	--	--------------

Vermarktungsweg ①	Was ist zu beachten?
Verwertung im eigenen Haushalt des Jägers  Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet.	Keine Hygienevorgaben. ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person (Jagdschein). ✓ Amtliche Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Wildtierarten (z.B. Schwarzwild). ✓ Amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen und/oder bedenklichen Merkmalen. ✓ <u>Keine</u> Registrierungspflicht (Primärproduktion inkl. Kühlen).

Vermarktungsweg ②	Was ist zu beachten?
„Kleine Mengen“ Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid an Endverbraucher und lokalen Einzelhandel  Abgabe „kleiner Mengen“ selbst erlegten/ausgeweideten Wildes in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid direkt an Privatpersonen, die lokale Gastronomie oder den örtl. Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher.	Hygienevorgaben: LMHV und Tier-LMHV. ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person (Jagdschein). ✓ Amtliche Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Wildtierarten (z.B. Schwarzwild) inkl. Wildursprungschein und Wildmarke . ✓ Amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen und/oder bedenklichen Merkmalen. ✓ Begrenzte Abgabemenge (maximal die Strecke eines Jagdtages); ✓ Rückverfolgbarkeit bei Abgabe an Gastronomie und Einzelhandel: Was wurde wann und in welcher Menge wohin abgegeben; gilt <u>nicht</u> für die direkte Abgabe an Endverbraucher. ✓ <u>Keine</u> Registrierungspflicht (Primärproduktion inkl. Kühlen).

Vermarktungsweg ③	Was ist zu beachten?
An zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe  Selbst erlegtes/ausgeweidetes Wild wird in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid an EU-zugelassene Wildhandels- und Wildbearbeitungsbetriebe abgegeben.	Hygienevorgaben: VO (EG) Nr. (852 und) 853/2004, LMHV, Tier-LMHV. ✓ U.a. dann zwingend, wenn mehr als „kleine Mengen“ oder weiter als 100 km vermarktet werden soll(en). ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person (Jagdschein). ✓ Abgabe an Wildbearbeitungsbetrieb nur in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid , aber ausgeweidet . ✓ Amtliche Fleisch- und Trichinenuntersuchung (inkl. Probenahme) im Wildbearbeitungsbetrieb (<u>nicht</u> durch den sachkundigen Jäger).



	✓ Durch kundige Person nur mit schriftlicher Bescheinigung inkl. Ergebnis der Begutachtung (keine Verhaltensstörungen, keine bedenklichen Merkmale, kein Verdacht auf Umweltkontamination), Erlegungs-ort, Datum, Zeit, Nummerierung, Wildmarke (bei Sammelbegleitschein). ✓ Fehlt die Bescheinigung der kundigen Person (z.B. weil der abliefernde Jäger keine „kundige Person“ ist), waren Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmale feststellbar oder ist eine Umweltkontamination nicht auszuschließen → den Tierkörpern alle Eingeweide (außer Magen, Darm) und Kopf (außer Hauer) so beilegen, dass eindeutig erkennbar ist, zu welchem Stück sie gehören. Auffällige Merkmale mitteilen. ✓ Trichinenuntersuchungspflichtiges Wild immer mit Kopf (ohne Hauer) und Zwerchfell abgeben. <u>Keine</u> Trichinenprobenahme durch Jäger. ✓ Beilegung aller Körperteile kann gefordert werden, wenn amtliche Untersuchungen zu Rückständen und Zoonosen erfolgen müssen. ✓ Registrierungspflicht.
---	--

Vermarktungsweg ④	Was ist zu beachten?
„Kleine Mengen“ Wild aus der Decke geschlagen und zerwirkt an Endverbraucher und lokalen Einzelhandel ↓ Abgabe „kleiner Mengen“ selbst erlegten/ausgeweideten, aus der Decke geschlagenen oder gerupften und zerwirkten Wildes direkt an Privatpersonen, die lokale Gastronomie oder den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher.	Hygienevorgaben: VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV und Tier-LMHV. ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person (Jagdschein). ✓ Amtliche Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Wildtierarten (z.B. Schwarzwild) inkl. Wildursprungschein und Wildmarke. ✓ Amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen und/oder bedenklichen Merkmalen. ✓ Begrenzte Abgabemenge (maximal die Strecke eines Jagdtages); ✓ Geeignete Räumlichkeiten (siehe auch ③): Hygienischer Arbeitsraum, geeignete Gerätschaften, Handwasch- und Reinigungsmöglichkeiten, Kühlmöglichkeit(en); keine negative Beeinflussung des Wildfleisches. ✓ Hygiene-Erstbelehrung nach § 42 und 43 IfSG (Gesundheitsamt). ✓ Rückverfolgbarkeit bei Abgabe an Gastronomie und Einzelhandel: Was wurde wann und in welcher Menge wohin abgegeben; gilt <u>nicht</u> für die direkte Abgabe an Endverbraucher. ✓ ggf. Eigenkontrollen der Betriebsabläufe zur Gefahrenbeherrschung. ✓ Registrierungspflicht unter Angabe der Betriebsstätte.

Vermarktungsweg ⑤	Was ist zu beachten?
Herstellung „kleiner Mengen“ von Wildfleischerzeugnissen oder auch Annahme von fremdem Wild und Abgabe an Endverbraucher (Gastronomie u. lokaler Einzelhandel <u>nicht</u> zulässig) ↓ Abgabe „kleiner Mengen“ selbst hergestellter Wildfleischprodukte (z.B. Wurst, Schinken) nur direkt an Privatpersonen oder auch Gewinnen von Wildfleisch von <u>nicht</u> selbst erlegtem Wild (außerhalb der eigenen Jagdgesellschaft) und direkte Abgabe nur an Privatpersonen	Hygieneanforderungen: VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV und Tier-LMHV. ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person (Jagdschein). ✓ Amtliche Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Wildtierarten (z.B. Schwarzwild) inkl. Wildursprungschein und Wildmarke. ✓ Amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen und/oder bedenklichen Merkmalen. ✓ Begrenzte Abgabemenge (maximal die Strecke eines Jagdtages); ✓ Geeignete Räumlichkeiten erforderlich (siehe auch unter ③). ✓ Hygiene-Erstbelehrung nach § 42 und 43 IfSG (Gesundheitsamt). ✓ Umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten in Fleischverarbeitung nötig. ✓ Kennzeichnung bei verpackter Abgabe (z.B. Vakuumbbeutel, Dosen). ✓ Eigenkontrollen der Betriebsabläufe zur Gefahrenbeherrschung, insb. regelmäßige Probennahmen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. ✓ Vom Jäger (oder in dessen Auftrag) hergestellte Produkte dürfen nur direkt an Endverbraucher (auch über einen Marktstand) abgegeben werden, <u>nicht</u> aber an die Gastronomie und den Einzelhandel. ✓ Registrierungspflicht (Einzelhandel) unter Angabe der Betriebsstätte.

Vermarktungsweg ⑥	Was ist zu beachten?
Inanspruchnahme eines Dienstleisters (z.B. Metzger) bei der Be-/Verarbeitung „kleiner Mengen“ Wildfleisch, Vertrieb durch den Jäger: a) Beim Zerwirken und ggf. Vakuumieren von frischem Wildfleisch b) Beim Herstellen von Wildfleischerzeugnissen (Wurst, Schinken) ↓ Ein Jäger, der „Ausnahmewild“ aus der Decke schlagen/rupfen, zerwirken und/oder Wildfleischerzeugnisse herstellen möchte, darf sich grundsätzlich eines fachkundigen Erfüllungsgehilfen (z.B. eines Metzgers) bedienen und die Produkte danach selbst vermarkten. Dienstleistung a): Aus-der-Decke-Schlagen / Abschwarten / Rupfen, Zerwirken, ggf. Verpacken oder Einfrieren von „Ausnahmewild“. Dienstleistung b): Herstellung von Wildfleischzubereitungen (z.B. mariniertes Fleisch) und -erzeugnissen (Wurst, Schinken)	Hygienevorgaben: VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV und Tier-LMHV. ✓ Amtliche Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Wildtierarten (z.B. Schwarzwild) inkl. Wildursprungschein und Wildmarke. ✓ Amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen und/oder bedenklichen Merkmalen. ✓ Begrenzte Abgabemenge (maximal die Strecke eines Jagdtages); ✓ Geeignete Räumlichkeiten (siehe auch unter ③): Wildfleischbe-/verarbeitung entweder in entsprechend gestalteten Räumen des Jägers oder beim Dienstleister (z.B. Metzgerei). Die Räumlichkeiten des Dienstleisters dürfen jedoch nicht für die Wildbearbeitung EU-zugelassen sein (z.B. Metzgerei mit EU-Zulassung für Wildbearbeitung), da Wildfleisch zugelassene Räume nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf. Eine EU-Zulassung für Schlachtung, Be- und Verarbeitung von Nutztieren (z.B. Rind, Schwein) ist grundsätzlich kein Hindernis. Es empfiehlt sich aber, sich vorher mit dem Veterinäramt abzustimmen. ✓ Hygiene-Erstbelehrung nach § 42 und 43 IfSG (Gesundheitsamt). ✓ Umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten in Fleischverarbeitung nötig. ✓ Die lebensmittelrechtliche Verantwortlichkeit für das Produkt (Wildfleisch, Wildfleischerzeugnis) inkl. Personal-, Betriebs-, Herstellungs-, Lagerhygiene, Verpackung und Kennzeichnung verbleibt <u>nachvollziehbar</u> beim Jäger. Als Inverkehrbringer ist er z.B. auch auf dem Etikett anzugeben. Mit dem Dienstleister sollte hierüber eine (schriftliche) Vereinbarung (Vertrag) getroffen werden. ✓ Die Warenströme von Fleisch, tierischen Nebenprodukten und Fleischerzeugnissen mit amtlicher Fleischuntersuchung (Rind, Schwein, Schaf, Ziege) und Wild ohne amtliche Fleischuntersuchung („Ausnahmewild“) müssen klar getrennt bleiben, entweder zeitlich und/oder räumlich (z.B. Wildbearbeitung außerhalb der üblichen Produktionszeiten mit gründlicher Zwischenreinigung). Fleisch und tierische Nebenprodukte ohne amtliche Fleischuntersuchung dürfen nicht als (bzw. mit) Fleisch mit amtlicher Fleischuntersuchung abgegeben oder unzulässigerweise bei der Herstellung von „regulären“ Fleischerzeugnissen nach VO (EG) Nr. 853/2004 verwendet werden. Insbesondere bei Tätigkeiten wie z.B. der Herstellung von gepökelten und geräucherten Fleischerzeugnissen, die sich über einen längeren Zeitraum z.B. mehrere Tage erstrecken, ist die Trennung ebenfalls zu gewährleisten. Dieser Punkt sollte ebenfalls in der o.g. schriftlichen Vereinbarung enthalten sein. Keine (gegenseitige) nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel! Die Abgrenzung zwischen Farm-/Gehege- und „Ausnahmewild“ ist zwar rechtlich, aber nicht tatsächlich gegeben, wenn es sich bei geschlachtetem Gehegewild und „Ausnahmewild“ um die gleiche Tierart handelt. Die Handhabung von Wild in der Decke muss durchgängig getrennt von der Handhabung anderer Schlachttierkörper erfolgen. ✓ Zutaten (wie Gewürze etc.) können vom Dienstleister zur Verfügung gestellt werden. ✓ Kennzeichnung bei verpackter Abgabe (z.B. Vakuumbbeutel, Dosen); auf der Verpackung sind die Daten des Jägers als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer anzubringen, nicht die des Dienstleisters. ✓ Eigenkontrollen der Betriebsabläufe zur Gefahrenbeherrschung, insbesondere ggf. regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und 2073/2005. ✓ Rückverfolgbarkeit (Wildfleisch) bei Abgabe an die Gastronomie und den lokalen Einzelhandel; gilt <u>nicht</u> für die direkte Abgabe an Endverbraucher. ✓ Registrierungspflicht (Einzelhandel).
HINWEIS: Die Möglichkeit der Nutzung von Räumen und Dienstleistungen ist eine Form der Auslegung bestehenden Rechts, die dazu beitragen kann, die Vermarktung von Ausnahmewild und Produkten daraus zu erleichtern. Sie stellt klar, dass ein Jäger bei der Handhabung kleiner Mengen Ausnahmewild (zur direkten Abgabe an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsbetriebe) neben der Dienstleistung von sachkundigen Personen zusätzlich - unter der Verantwortung des Jägers - als Dienstleistung auch die Räume und Anlagen anderer Lebensmittelunternehmer nutzen kann. Die Voraussetzungen dafür müssen der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde bei Bedarf nachgewiesen werden können. Sollte sich herausstellen, dass das Ziel des Inverkehrbringens sicherer Lebensmittel gefährdet wird (z.B. bei mangelnder Abgrenzung von „Ausnahmewild“), bleibt vorbehalten, die Nutzung von Fremdräumen in Dienstleistung (wieder) einzuschränken.	

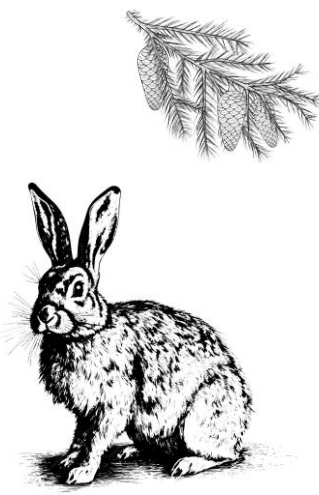
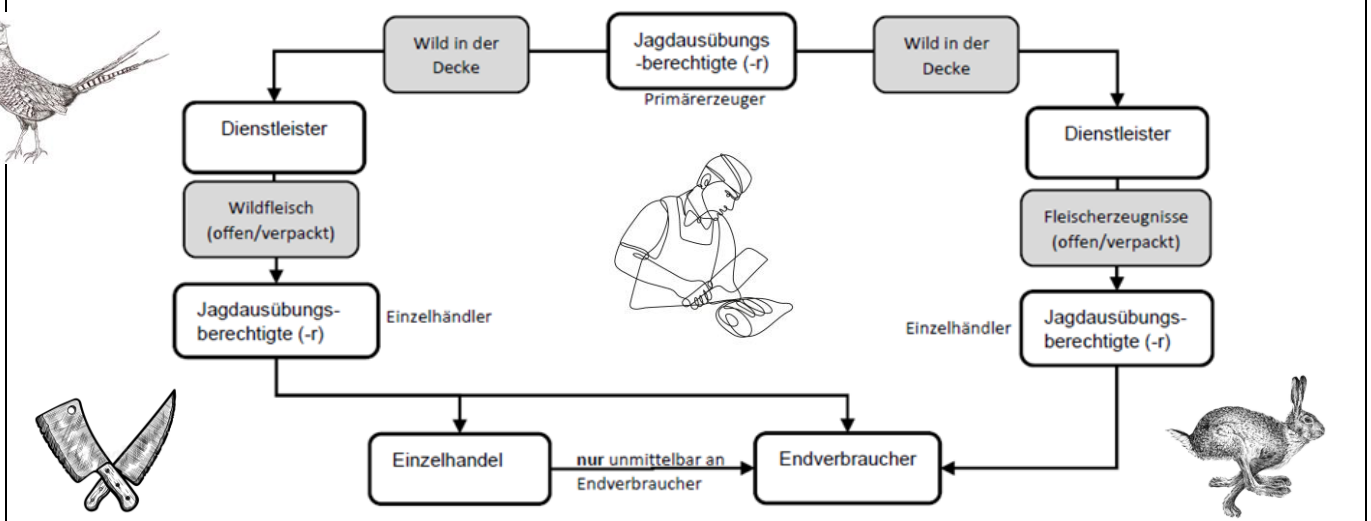
	✓ Bei der Vermarktung von Wildfleisch und/oder daraus hergestellten Erzeugnissen durch den Jäger unter Nutzung eines Dienstleisters sind folgende Abgabewege zulässig (siehe auch Schaubild). • In der Metzgerei zerwirktes und ggf. vakuumiertes Wildfleisch darf der Jäger direkt an Endverbraucher, die lokale Gastronomie oder den örtlichen Einzelhandel zur Abgabe an den Endverbr. abgeben. • In der Metzgerei hergestellte Wildfleischerzeugnisse (Wurst, Schinken) dürfen vom Jäger nur direkt an den Endverbraucher abgegeben werden, auch über einen Marktstand, <u>nicht</u> aber an die lokale Gastronomie oder den örtlichen Einzelhandel. • Für beides gilt die Strecke eines Jagdtages als maximale Vermarktungsmenge. • Erzeugnisse, die aus „Ausnahmewild“ <u>zusammen</u> mit amtlich untersuchtem Fleisch anderer Tierarten hergestellt und abgegeben werden sollen, dürfen nur genauso eingeschränkt vermarktet werden, wie Erzeugnisse, die ausschließlich aus Fleisch von Ausnahmewild bestehen.
--	--

Schaubild zur möglichen Nutzung eines Dienstleisters (Be-/Verarbeitung kleiner Mengen selbst erlegten Wildes):



Vermarktungsweg ⑦	Was ist zu beachten?
Erweiterter Abnehmerkreis ↓ Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe von > 1/3 dieser Produkte an andere Lebensmittelunternehmen oder auch Abgabe von Wild in mehr als „kleinen Mengen“ oder auch Abgabe von Wild an Gastronomie oder Einzelhandel > 100 km oder auch Abgabe von zugekauftem Wild an andere Lebensmittelunternehmen	✓ Alle bereits beschriebenen Voraussetzungen und zusätzlich: ✓ EU-Zulassung des Betriebes durch die Regierung von Schwaben in Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Veterinärwesen & Verbraucherschutz des Landratsamtes Donau-Ries mit erweiterten Anforderungen nach den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EU) 2017/625.  Beispiel für eine Wildkammer mit einem Kühlraum.

③ Anforderungen an RÄUME (Wildkammer, Bearbeitungsräume):

Die Anforderungen an die **Einrichtung** einer Wildkammer und an Räumlichkeiten für die weitere Bearbeitung von Wild richten sich nach der **Art** und **Menge** des dort **angelieferten Wildes** sowie nach der Art der dort **durchgeführten Tätigkeiten**.

- An eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen aufnehmen muss, sind höhere Anforderungen zu stellen, als an eine, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke bearbeitet werden. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht i.d.R. vom Aufbewahren **in der Decke/Schwarte** bzw. **im Federkleid** über das **aus der Decke schlagen/Abschwarten** bzw. **Rupfen** und der **Grob-** bis hin zur **Feinzerwirkung**.
- Allgemein gilt für Räumlichkeiten für die Wildbearbeitung, dass ihre (sonstige) Verwendung und die der darin gelagerten Gegenstände das **Wildbret zu keiner Zeit nachteilig beeinflussen** dürfen.
- Eine Wildkammer kann von **mehreren** als Lebensmittelunternehmer registrierten Jägern genutzt werden. Die lebensmittelrechtliche **Verantwortung** insbesondere hinsichtlich der Abstellung ggf. auftretender Mängel muss jeweils **eindeutig** und **nachvollziehbar** festgelegt und dokumentiert sein.



Hygiene in Wildkammer und Bearbeitungsräumen:



- Größtmögliche **Sauberkeit** und **Hygiene**. Ausreichend **Bewegungsspielraum**.
- Angemessene **persönliche Hygiene**; saubere Arbeitskleidung (inkl. Schuhwerk); abwaschbare Schürze, (ggf. Einweghandschuhe);
- Zugang zu einer geeigneten **Toilette** (mit Handwaschgelegenheit, Seife, Einmalhandtücher);
- Kein Lebensmittelkontakt für Personen, die eine über Lebensmittel **übertragbare Krankheit** in sich tragen (z.B. Brech-Durchfall) sowie Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen/-verletzungen.
- Einwandfreier **baulicher Zustand**; angemessenes Restwasser-**Abflusssystem** (Gullies, Kanalananschluss).
- Räume (Böden, Wände, Decke, Türen, Fenster), Oberflächen und Ausrüstungen sind so beschaffen, dass sie **leicht sauber zu halten** und ggf. zu desinfizieren sind; gründliche Reinigung und ggf. Desinfektion in erforderlichen Zeitabständen (i.d.R. nach Benutzung); lebensmittelechtes, glattes, abriebfestes, korrosionsfreies und ungiftiges Material. Schmutzansammlungen, Kondensation (z.B. an der Decke), Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen sind zu **vermeiden**. **Messergriffe** aus Kunststoff.
- Angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** und **Beleuchtung**; Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden; Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit **Insektengittern** versehen sein; Außentüren/-tore müssen **bündig** abschließen.
- Geeignete Vorrichtungen zum **Reinigen** und ggf. **Desinfizieren** von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen; es sollte eine Einrichtung vorhanden sein, die in ausreichender Menge **heißes Wasser** liefert.
- Verwendung von **Trinkwasser**, auch zum Reinigen (und Trinkwasserschläuchen; DVGW-Norm).
- Separate **Handwaschbecken** an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl mit optimalerweise handberührungsfreier Armatur, Kalt- und Warmwasserzufuhr, Flüssigseifen- und Einmalhandtuchspender; Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von **mindestens + 82 °C** (Messersterilisation) oder ein alternatives System gleicher Wirkung (Messerwechsel, Wasserkocher).
- **Verhindern jeglicher nachteiliger Beeinflussung** der Lebensmittel z.B. durch Kontamination, Tiere inkl. Jagdhund, Schädlinge und Insekten, zu hohe Temperatur (Kühlkette bewahren), Abfälle, gefährliche Stoffe.
- Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret müssen **ausreichend viele** und **groß** bemessene, mit **Thermometern** oder **Datenloggern** ausgestattete **Kühleinrichtungen** vorhanden sein.

Keine zeitgleiche Lagerung (oder Beförderung) von Wild **in der Decke/Schwarte** bzw. **im Federkleid** und **nicht umhülltem (offenem) Fleisch** in der **gleichen Kühleinrichtung**. Ggf. sind daher zwei Kühlkammern nötig – eine für Tierkörper in der Decke und eine für aus der Decke geschlagene Tierkörper bzw. Wildfleisch.

Der Fachbereich Veterinärwesen & Verbraucherschutz des Landratsamtes Donau-Ries **berät Sie gerne bei geplanten Um- oder Neubauten**, bei Bedarf auch vor Ort. Sie können sich unter den angegebenen Kontaktmöglichkeiten an uns wenden.

④ BESEITIGUNG / ENTSORGUNG von Wild:

Eine **gezielt gefahrlose** Entsorgung von Wild/Wildkörperteilen (also nicht einfach in die Natur) ist dann angezeigt,



- wenn beim Wild **Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit (Zoonose)** oder **Tierseuchen** vorliegen.
- bei Verdacht oder Nachweis **gesundheitlich bedenklicher Rückstände** (z.B. Radioaktivität oder Umweltkontaminanten über dem jeweiligen Grenzwert).

Entsorgungspflichtiges Wild ist direkt über die zuständige **Tierkörperbeseitigungsanstalt (TBA)**, hier: Gunzenhausen, oder (Kleinmengen) indirekt über die lokalen **Fuchs- und Wildsammelstellen** an die TBA zu beseitigen.

Unter das tier. Nebenproduktrecht fallen außerdem Wildtiere/Wildkörperteile, sofern sie in **Wildbearbeitungsbetrieben** anfallen, zur Herstellung von **Jagdtrophäen/Tierpräparaten** oder als **Schleppwild** dienen sollen.

Die Bemühungen sind groß, Fehler zu vermeiden. Im Zweifel gilt dennoch allein der Rechtstext.