

Möglichkeiten der Vermarktung von Wildbret durch Jäger

Hinweise für Jäger in Thüringen



Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur gesundheitlich unbedenkliches und zum Verzehr geeignetes Fleisch in den Verkehr zu bringen.

Der Jäger muss vor und nach dem Erlegen auf bedenkliche Merkmale achten (Anlage 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs ([Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV](#))).

Die Rückverfolgbarkeit muss sichergestellt sein (Wildursprungsschein).

1 Abgabe kleiner Mengen (Strecke eines Jagdtages eines Jägers)

- Jäger muss geschult sein (durch Jägerprüfung abgeolten, sofern nach dem 1. Februar 1987 abgelegt)
- Pflicht zur Anmeldung zur amtlichen Untersuchung
 - a. bei bedenklichen Merkmalen
 - b. auf Trichinen, sofern es sich um Wildschweine, Dachse oder andere Tiere handelt, die Träger von Trichinen sein können
 - c. Schwarzwild auf Radioaktivität, sofern in einem untersuchungspflichtigen Revier erlegt

1.1 Abgabe als Wild

- Abgabe ausschließlich an
 - a. Endverbraucher (Privatpersonen) oder an
 - b. lokale (örtliche) Einzelhändler im Umkreis von 100 km um den Wohnort des Jägers bzw. Erlegungsort des Wildes (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, nicht zugelassene Fleischereien) zur unmittelbaren Abgabe an den Endverbraucher
- Groß- und Kleinwild ist alsbald aufzubrechen
- alsbaldige Erreichung von Innentemperaturen bei Wildbret nach dem Erlegen:
Wildkörper von Großwild: 7°C
Wildkörper von Kleinwild (Federwild, Hasen): 4°C
Die Temperaturen sind auch beim Zerlegen und Umhüllen sicherzustellen.

1.1.1 Selbst erlegtes Wild in kleiner Menge ausschließlich in der Decke oder Schwarte

- keine Registrierungspflicht gegenüber dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
- hygienische Anforderungen geregelt in [Lebensmittelhygiene-Verordnung \(LMHV\)](#) und Tier-LMHV

1.1.2 Selbst erlegtes Wild, aus der Decke oder Schwarte geschlagen (auch zerwirkt, vakuumiert und eingefroren)

- Registrierung beim zuständigen [Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt](#) erforderlich
- geeignete Räumlichkeiten zum aus der Decke schlagen und zum Zerwirken (ggf. zeitliche Trennung der reinen und unreinen Tätigkeiten mit Zwischenreinigung)

1.2 Abgabe selbst hergestellter Fleischerzeugnisse von selbst erlegtem Wild in kleiner Menge (z.B. Wurstwaren, Fleischkonserven) auf Einzelhandelsstufe

- als Hersteller von Lebensmitteln agiert der Jäger als Lebensmittelunternehmer (LMU) und unterliegt den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Anforderungen (entspricht Anforderungen an eine Fleischerei)
- Registrierung beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erforderlich

- Sachkunde zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss vorhanden sein inkl. Kenntnisse über Verpackung, Kennzeichnung und gute Hygienepraxis (wird nicht im Rahmen der Jägerausbildung vermittelt)
 - a. über eigene Fachkenntnisse für die erforderlichen Tätigkeiten oder
 - b. durch hinzugezogene Dienstleister
- Vorhandensein geeigneter räumlicher und technischer Gegebenheiten
- Eigenkontrollverpflichtungen (Reinigung/Desinfektion, Schädlingskontrolle, Trinkwasser, Funktion der Kühlung, HACCP-gestützte Verfahren usw.)
- Vermarktung der Erzeugnisse nur auf Einzelhandelsstufe unter Namen und Verantwortung des Jägers ausschließlich direkt an Endverbraucher (auch über Wochenmärkte) möglich

2 Abgabe außerhalb der Ausnahmeregelung der kleinen Menge

Identität und Unbedenklichkeit der Tierkörper ist per Wildmarke und Begleitschein nachzuweisen!

2.1 Abgabe selbst erlegten Wildes (in der Decke) an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

- a. Registrierung beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erforderlich
- b. Jäger muss kundige Person nach VO (EG) Nr. 853/2004 sein
- c. keine amtliche Fleischuntersuchung vor Abgabe an den zugelassenen Wildbearbeitungs-betrieb (bei Feststellung von auffälligen Merkmalen durch kundige Person zusätzlich zum Wildkörper Beifügung von Kopf und Eingeweiden zwingend)
- d. keine Anmeldung zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen (keine Trichinenprobenahme durch Jäger möglich)

2.2 Abgabe von mehr als der kleinen Menge selbsterlegten Wildes aus dem (eigenen) zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb

- a. Registrierung beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erforderlich
- b. lebensmittelrechtliche Zulassung für die Tätigkeiten Wildbearbeitung und Zerlegung von Wild notwendig
- c. amtliche Fleischuntersuchung erforderlich (hierfür bei Feststellung von auffälligen Merkmalen durch kundige Person zusätzlich zum Wildkörper Beifügung von Kopf und Eingeweiden zwingend)
- d. Anmeldung zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen (keine Trichinenprobenahme durch Jäger, Beifügung von Kopf und Zwerchfell zum Wildkörper)
- e. Abgabe EU-weit an Hersteller, Großhändler, Einzelhandel, Endverbraucher

Alle Hinweise gelten für die verantwortlichen Personen jeden Geschlechts.

Herausgeber: Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
Tennstedter Str. 8/9, 99947 Bad Langensalza

Verantwortlich: Verena Meyer, Leiterin des Präsidialstabs

Autoren: Dr. Theresa Dölle, Beate Klieber, Dr. Beate Ahrens

Fotonachweis: TLV

Internet: <https://verbraucherschutz.thueringen.de/>

Stand: September 2021

