



## Vermarktung von Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen durch Jäger

Verpflichtung zur Trichinenuntersuchung bei entsprechenden Tierarten besteht **immer**, unabhängig von der weiteren Verwendung/Vermarktung!

### 1. Privater häuslicher Gebrauch

Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch (nur der Jäger selbst und mit ihm im gleichen Haushalt lebende Personen) verwendet.

Es besteht lediglich eine amtliche Untersuchungspflicht für Wild auf Trichinen (Schwarzwild, Dachs etc.) und, wenn Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmale beim Wild vorliegen, eine Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt.

**Es besteht keine Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer, trotzdem unterliegt der Jäger hinsichtlich der für ihn geltenden Vorschriften der Lebensmittelüberwachung.**

### 2. Primärproduktion

Der Jäger gibt selbst oder durch dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) **ausschließlich in der Decke oder Schwarte unzerwirkt**, direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Fleischereien zur direkten Abgabe an Endverbraucher) im Umkreis von 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers ab. Es sind zusätzlich zu den Vorschriften von Nr. 1 die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit (woher stammt das Wild - Erlegungsort, an wen wurde das Wild abgegeben - Verwendung eines Wildursprungsscheines) und nationale Hygienevorschriften (LMHV) zu beachten.

**Es besteht keine Pflicht zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer.**

### 3. Bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb

Dem Wild ist eine Bescheinigung bzw. ein Wildursprungsschein beizufügen, auf dem das Ergebnis einer Begutachtung des Stückes durch eine kundige Person (mit Schulungsnachweis) zu dokumentieren ist. Dabei dürfen keine Verhaltensstörungen bzw. gesundheitlich bedenkliche Merkmale festgestellt worden sein. Wurde das erlegte Wild nicht durch eine kundige Person begutachtet oder lagen Verhaltensstörungen bzw. bedenkliche Merkmale vor, so sind diese zu vermerken. Zusätzlich sind mit dem Wildkörper die roten Organe und das Haupt (Kopf) jedoch

ohne Trophäen (Gewaff, Geweih, Gehörn, Schnecken) anzuliefern. Die Lieferung in einen zugelassenen Betrieb zieht zwingend eine Fleischuntersuchung des angelieferten Wildes nach sich (EU-Stempel). Die Rückverfolgbarkeit des Wildes muss auf jeder Stufe der Vermarktung gewährleistet sein.

## **Für alle weiteren Tätigkeiten ist eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer nötig!**

### **Registrierung als Lebensmittelunternehmer**

Im Lebensmittelrecht ist insbesondere die Verpflichtung verankert, dass grundsätzlich jeder, der Lebensmittel (auch Wild und Wildfleisch) an andere abgibt, bei der jeweiligen Verwaltungsbehörde, hier dem Landratsamt Straubing-Bogen, als Lebensmittelunternehmer sich bzw. seinen Betrieb (Ort, an dem mit Lebensmitteln umgegangen wird) zum Zwecke der Registrierung melden muss. Die Meldung zur Registrierung ist eine einfache, im Regelfall einmalige Meldung. Bei wichtigen Veränderungen ist diese Meldung (insbesondere der Art und ggf. des Umfangs der Tätigkeiten) vom Lebensmittelunternehmer gegenüber der Behörde auf aktuellem Stand zu halten.

#### **4. Aus der Decke schlagen / Zerlegen durch Jäger**

Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt in kleiner Menge direkt an den Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Fleischereien zur direkten Abgabe an Endverbraucher) im Umkreis von 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers ab. Außerdem kann das Fleisch über einen Marktstand des Jägers abgegeben werden.

Es sind zusätzlich zu der Nummer 2 Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und weiteren Umgang (aus der Decke schlagen / Abschwarten, Zerwirken) sowie an die dabei benutzen Räumlichkeiten zu beachten (höhere bauhygienische Anforderungen). Eine Wildkammer nach Anlage II der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie den für den Umgang mit Wild vorhandenen nationalen Vorschriften (LMHV und Anlage 4 Tier-LMHV) muss vorhanden sein.

**Sobald Wild aus der Decke geschlagen und womöglich zerlegt wird, ist eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer nötig.**

#### **5. Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Jäger**

Wenn ein Jäger selber Wildfleischerzeugnisse wie z.B. Schinken oder Salami herstellt, muss er sich als Einzelhandelsunternehmen registrieren lassen. Es gelten die Bestimmungen der LMHV, der Tier-LMHV sowie der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Bei der Herstellung von Wildfleischerzeugnissen gilt zusätzlich die Anlage 5 der Tier-LMHV. Die vorgenannten Hygienebedingungen sind ebenfalls einzuhalten. Die Erzeugnisse dürfen nur am Ort der Herstellung direkt an den Endverbraucher abgegeben werden. Nur unter diesen Bedingungen greift die Zulassungspflicht für solche Tätigkeiten eines Lebensmittelunternehmens nicht.

Vorteil der Registrierung als Einzelhandelsunternehmen ist darüber hinaus, dass der Jäger dann auch das erlegte Wild eines anderen Jägers annehmen und zerwirken darf, wobei dieses Wildfleisch ebenfalls ausschließlich an den Endverbraucher abgegeben werden darf. **Es besteht die Pflicht zur Registrierung als Einzelhandelsunternehmen unter Angabe der Betriebsstätte.**

#### **Landratsamt Straubing-Bogen**

Leutnerstraße 15 · 94315 Straubing  
Telefon 09421/973-0

[landratsamt@landkreis-straubing-bogen.de](mailto:landratsamt@landkreis-straubing-bogen.de)  
[www.landkreis-straubing-bogen.de](http://www.landkreis-straubing-bogen.de)

#### **Sprechzeiten:**

Montag bis Freitag 7.<sup>45</sup> - 12.<sup>00</sup> Uhr, Montag und Dienstag 13.<sup>00</sup> - 16.<sup>00</sup> Uhr,  
Donnerstag 13.<sup>00</sup> - 17.<sup>00</sup> Uhr

Das Bauamt ist jeden Dienstagnachmittag für den Parteiverkehr geschlossen.

Schalterschluss in der Zulassungsstelle eine halbe Stunde vor Ende der Sprechzeit.

Sie erreichen uns mit dem Stadtverkehr Straubing, Linie 3 und mit der Bahn, Haltestelle Straubing-Ost

## **6. Zerlegung von Wild oder Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Metzger, die keine Zulassung für die Zerlegung oder Verarbeitung von Fleisch haben**

Für die Zerlegung bzw. Verarbeitung lediglich als Einzelhandel registrierte (nicht zugelassene) Metzgereien dürfen Wild aus der Decke schlagen und Wildfleischerzeugnisse wie z.B. Schinken oder Salami herstellen und bis maximal ein Drittel der Produktionsmenge an andere Einzelhandelsunternehmen im Umkreis von 100 km weitergeben. Mindestens zwei Drittel der Produktionsmenge müssen direkt an Endverbraucher abgegeben werden.

## **7. Herstellung von Wildfleischerzeugnissen durch Metzger, die eine Zulassung für die Verarbeitung von Fleisch (zum Beispiel Rind, Schwein, Ziege, Schaf, Geflügel, nicht Wild) haben**

In einem zugelassenen Betrieb dürfen in zugelassenen Räumlichkeiten – mit entsprechender zeitlicher Trennung, (z.B. an einem bestimmten Wochentag, an dem keine zugelassenen Tätigkeiten durchgeführt werden) – registrierte Tätigkeiten nach § 3 TierLMHV durchgeführt werden, d.h. erlegtes Wildbret aus der Decke geschlagen, (in einem gesonderten Raum, vorzugsweise im Schlachtraum), z. B. Wildsalami hergestellt werden, die nicht mit einem Identitätskennzeichen versehen werden darf und die nur am Ort der Herstellung und nur direkt an den Endverbraucher abgegeben werden darf. Die Abgabe dieser Verarbeitungserzeugnisse an eine Gaststätte oder an eine eigene Metzgereifiliale ist nicht mehr zulässig! Gibt der Metzger die so hergestellte Wildsalami doch an eine Filiale, eine Gaststätte oder ein Einzelhandelsgeschäft zur Weitergabe an den Endverbraucher ab, liegt ein Verstoß gegen Art. 4 Abs. 1 der VO (EG) 853/2004 vor.

Hier wäre es von Vorteil für den Metzger, eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb und die Erweiterung der Zulassung für die Zerlegung und Verarbeitung von Wildfleisch zu beantragen. Dazu ist eine schriftliche Darlegung der Trennung der Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Wildbearbeitung, die Benennung der dafür vorgesehenen Räumlichkeiten und Dokumentation per Plan und Betriebsspiegel nötig. Der Vorteil für den Metzger ist, dass er mit den entsprechenden Zulassungen völlig frei in der Vermarktung seiner Produkte ist.

Allerdings muss der Metzger das erlegte Wild immer der Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt unterziehen lassen.

**Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.**

### **Landratsamt Straubing-Bogen**

Leutnerstraße 15 · 94315 Straubing  
Telefon 09421/973-0

[landratsamt@landkreis-straubing-bogen.de](mailto:landratsamt@landkreis-straubing-bogen.de)  
[www.landkreis-straubing-bogen.de](http://www.landkreis-straubing-bogen.de)

### **Sprechzeiten:**

Montag bis Freitag 7.<sup>45</sup> - 12.<sup>00</sup> Uhr, Montag und Dienstag 13.<sup>00</sup> - 16.<sup>00</sup> Uhr,  
Donnerstag 13.<sup>00</sup> - 17.<sup>00</sup> Uhr

Das Bauamt ist jeden Dienstagnachmittag für den Parteiverkehr geschlossen.

Schalterschluss in der Zulassungsstelle eine halbe Stunde vor Ende der Sprechzeit.

Sie erreichen uns mit dem Stadtverkehr Straubing, Linie 3 und mit der Bahn, Haltestelle Straubing-Ost