



# Derzeitige und zukünftige Vermarktungswege von Wild

## VITA

### Sepp Forster aus Üdersdorf

- Obmann für Wildbretvermarktung der Kreisgruppe Vulkaneifel
- Inhaber der Firma *Jagddienstleistungen Forster*
- Metzgermeister und Wildsommelier





## **Derzeitige 5 Vermarktungswege des erlegten Wildes:**

1. Eigenverbrauch des erlegten Wildes
2. Abgabe kleiner Mengen in der Decke oder Schwarte an Endverbraucher, Einzelhandel oder Gastronomie
3. Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch  
(küchenfertig grob zerwirkt und/oder portioniert)



---

## **Derzeitige 5 Vermarktungswege des erlegten Wildes:**

4. Vermarktung veredelter Ware wie Wurst etc.  
(Wilderzeugnisse)
  
5. Vermarktung an den Wildhandel und/oder  
Wildbearbeitungsbetriebe



# 1. Eigenverbrauch des erlegten Wildes

	<b>Forderung / Auflagen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwendung im eigenen Haushalt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amtliche Untersuchung bei Verdacht, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte</li><li>• Schulung in „Wildbrethygiene“ (seit 1987 fester Bestandteil der Jungjägerausbildung)</li><li>• Schulungen zum Nachweis „kundige Person“ werden durch die Kreisverwaltung angeboten</li><li>• Trichinenuntersuchung beim Schwarzwild und Dachs</li></ul>



## 2. Abgabe kleiner Mengen in Decke oder Schwarte an Endverbraucher, Einzelhandel, oder Gastronomie

	Forderung / Auflagen
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hier gilt das EU-Recht nicht</li><li>➤ kleine Mengen bedeutet „Tagesstrecke“</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jäger müssen eine geeignete Kühlmöglichkeit nachweisen und ausreichend geschult sein</li><li>• vom Amt mit der Trichinenprobenentnahme beauftragen lassen (<i>Beleihen</i>)</li><li>• Registrierung als Lebensmittelunternehmer</li><li>• Wild muss am Erlege- oder Wohnort des Verfügungsberechtigten verbleiben bis die Untersuchung abgeschlossen ist</li><li>• kein Nachweis einer entsprechenden Zerwerkstätte</li></ul>



## 2. Abgabe kleiner Mengen in Decke oder Schwarte an Endverbraucher, Einzelhandel, oder Gastronomie

### Forderung / Auflagen

Von **220 Revierinhabern** im Vulkaneifelkreis,  
sind bei der Veterinärbehörde  
**lediglich 9 registriert !**

- Kein Nachweis einer entsprechenden Zerwerkstätte



## Anmeldung als Lebensmittelunternehmer

Die Meldung hat rechtzeitig **vor dem Beginn** der Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer zu erfolgen.

Lebensmittelunternehmer haben nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 der zuständigen Behörde die ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe **zu melden**.

Lebensmittelunternehmer sind nach Art. 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten, hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

<u>Art der Meldung</u>	Anmeldung  Abmeldung	Änderung/Ummeldung  vorübergehende Veranstaltung	Aktualisierung  Meldung zum: _____ (Datum)
<p><b>Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte (soweit abweichend von Kontaktdaten) Standortadresse!</b></p> <p><b>Betriebsbezeichnung:</b> _____  <small>(hier Firmenname eintragen)</small></p> <p><b>Rahmen der Veranstaltung:</b> _____  <small>(hier Anlass der Veranstaltung eintragen)</small></p> <p><b>Name:</b> _____ <b>Vorname:</b> _____</p> <p><b>Straße:</b> _____ <b>PLZ, Ort:</b> _____</p> <p><b>Telefon:</b> _____ <b>Fax:</b> _____</p> <p><b>Mobil:</b> _____ <b>E-Mail:</b> _____</p>			





## 3. Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch (küchenfertig **grob** zerwirkt und/oder portioniert)

	Forderung / Auflagen
➤ Heutzutage der üblichste Vermarktungsweg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Registrierung als Lebensmittelunternehmer und der Wildkammer verpflichtend (<i>Artikel 6 EG 852/2004</i>)</li><li>• vom Amt mit der Trichinenprobenentnahme beauftragen lassen (<i>Beleihen</i>)</li><li>• Jäger müssen eine geeignete Kühlmöglichkeit nachweisen und ausreichend geschult sein</li><li>• Vita des Stückes mittels Wildursprungsschein nachweisen</li><li>• Wild muss am Erlege- oder Wohnort des Verfügungsberechtigten verbleiben, bis die Untersuchung abgeschlossen ist (<i>WS Trichinen</i>)</li></ul>



	<b>Forderung / Auflagen</b>
➤ Möglichkeit 1: selbst zerlegen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Registrierter und geeigneter Zerwirkraum<ul style="list-style-type: none"><li>- fließend warmes und kaltes Wasser</li><li>- leicht zu reinigende Arbeitsflächen und Materialien</li><li>- Einhaltung persönlicher Hygiene</li><li>- Berührung von Haar- und Fleischseite ist zu vermeiden</li><li>- Temperatur von +7 Grad Celsius während der Verarbeitung darf nicht überschritten</li><li>- Dokumentation: was wann zerlegt und vermarktet wurde</li></ul></li><li>• Hilfestellung gibt die Verordnung EG 852/2004 in Anhang II Kapitel II</li></ul>
➤ Möglichkeit 2:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Metzger oder gewerbliche Fleischereibetriebe beauftragen zerlegen lassen</li></ul>



## 4. Vermarktung veredelter Ware wie Wurst etc. (Wilderzeugnisse)

	Forderung / Auflagen
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Herstellung in zugelassenen EU-Betrieb</li><li>• unterliegt neben den vorgenannten Voraussetzungen vor allem den sogenannten HACCP-Eigenkontrolle (Hazard Analysis and Critical Control Points),</li><li>• bleibt den normalen Jägerhaushalt in der Regel vorenthalten,</li><li>• Voraussetzung wäre mindestens die Registrierung des Jägers als Einzelhändler,</li><li>• Voraussetzung ist die gesetzliche Kennzeichnungspflicht.</li></ul>



## 5. Vermarktung an den Wildhandel und/oder Wildbearbeitungsbetrieb

	<b>Forderung / Auflagen</b>
	<p><b>Der Jäger muss</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• beim zuständigen Amt als Lebensmittelunternehmer registriert sein.</li><li>• kundige Person sein oder eine kundige Person stellt den grünen Wildursprungsschein aus.</li><li>• einen Nachweis über Herkunft und Verbleib des Wildes führen (Wildursprungsschein).</li></ul>



## Melde- und Registrierungspflichten für Jäger nach EU- Hygienerecht

Eduard Hettich, Stand 02/2023

Jagd war erfolgreich, aufgebrochenes Wild wird zur Wildkammer gebracht und ausgeweidet

### Eigenverwertung

- heißt Verwertung innerhalb der häuslichen Gemeinschaft



**KEINE MELDUNGS- UND REGISTRIERUNGSPFLICHT**

### Fremdverwertung

Fremdverwertung in geringen Mengen (Tagesstrecke, d.h. alles was an 1 Tag erlegt wurde)

Fremdverwertung in Mengen von mehr als 1 Tagesstrecke (aus Sammelwildkammern)



**REGISTRIERUNG UND ZULASSUNGSPFLICHT ALS WILDSAMMELSTELLE (SCHLACHTBETRIEB) ODER WILDZERLEGE BETRIEB**

### Primärproduzent

- Wild bleibt **in der Decke**
- Allg. hygienerechtliche Vorschriften müssen beachtet werden (Trichinenuntersuchung)
- Wild wird abgegeben und transportiert an:

Private Endverbraucher oder registrierter Einzel-



**KEINE MELDUNGS- UND REGISTRIERUNGSPFLICHT**

Zugelassener Wildverarbeitungsbetrieb (jetzt) oder EU-zugelassener Metzger (ab 2009)



**ABGABE NUR MIT BESCHEINIGUNG VON KUNDIGER PERSON; ANDERENFALLS MIT KOPF UND ROTEN ORGANEN**

### Lebensmittelunternehmer (LU)

- Wild wird **grob zerwirkt** weitergegeben an private Endverbraucher oder Einzelhändler



### REGISTRIERUNGSPFLICHT

- Aufnahme in LU- Datei
- Risikoorientierte Kontrollen (ca. einmal jährlich)
- ordnungsgemäße amtlich registriert Wildkammer und Zerwirkbereich

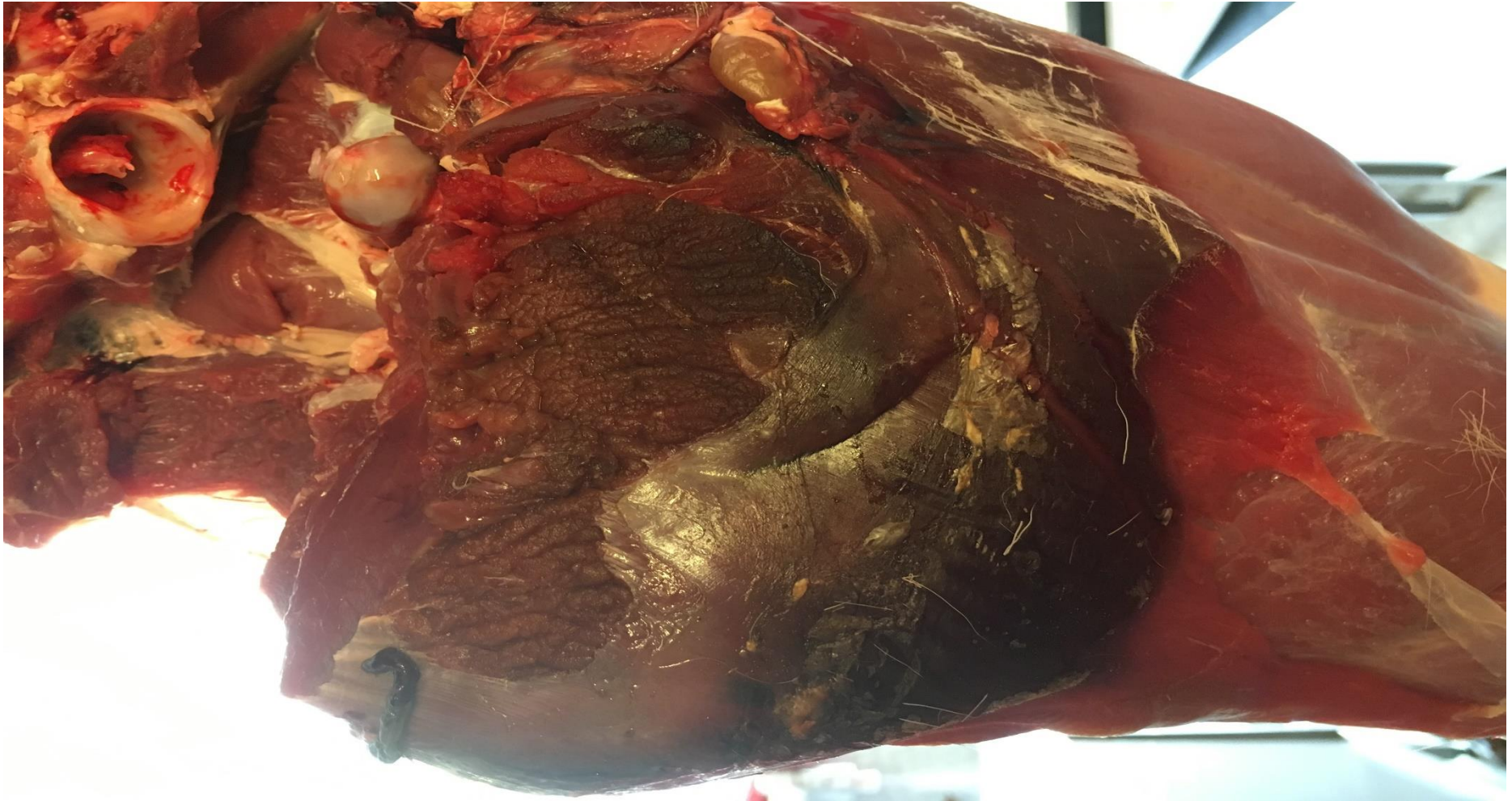


**Erwartungen unserer Kunden  
an uns Jäger!!!**











# KREISGRUPPE VULKANEIFEL e.V.

im Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V.

ANERKANNTER NATURSCHUTZVERBAND





### Empfehlungen:

- in der Wildkammer im Hängen aufbrechen!
- Ringelmethode anwenden, damit die Keulen geschlossen lassen!
- beim Keiler die Steine belassen!
- Nierenfett und Nieren im Stück belassen!
- die Decke am Träger beim Entfernen der Drossel abschärfen!
- Brustspreizer zum besseren Auskühlen verwenden!



Auch bei Drückjagden ist viel möglich!!





# ***Ausblick***



***Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit***