

DJV-Nachricht für die Januar-Ausgaben

EU-Lebensmittelhygienepaket seit 1. Januar 2006 in Kraft

- **Jäger nur bei der Abgabe von Wild an Wildverarbeitungsbetriebe von neuem Recht betroffen -**

Am 1. Januar 2006 ist das neue EU-Lebensmittelhygienerecht in Kraft getreten.

Jäger sind hiervon nur betroffen, wenn sie das Wild an den Großhandel (Wildverarbeitungsbetriebe) abgeben. Für die Abgabe kleiner Mengen Wildes oder Wildbrets (Strecke eines Jagdtages) an den Endverbraucher, Metzger oder Gastronomen enthalten die EU-Verordnungen keine Auflagen. Hierfür gelten weiterhin das deutsche Fleischhygienegesetz und das Geflügelfleischhygienegesetz sowie die dazugehörenden Verordnungen.

Nach dem Fleischhygienegesetz braucht bei erlegtem Haarwild keine Fleischuntersuchung durchgeführt zu werden, wenn keine Merkmale festgestellt werden, die das Fleisch für den menschlichen Genuss bedenklich erscheinen lassen, und

1. das Fleisch zum eigenen Verbrauch verwendet oder unmittelbar an einzelne natürliche Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben wird oder
2. das erlegte Haarwild unmittelbar nach dem Erlegen in geringen Mengen z.B. an nahe gelegene Gaststätten oder Wildeinzelhandelsgeschäfte geliefert wird.

Zum Federwild findet sich eine vergleichbare Bestimmung im Geflügelfleischhygienegesetz.

In der DJV-Broschüre „Wildbretgewinnung und-hygiene unter dem Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerecht (Dr. F. Bert)“, die der DJV 1999 an alle Jagdscheininhaber u.a. auch über die Jagdbehörden ausgegeben hatte, ist die Rechtslage erläutert.

Auch die Fleischhygiene- bzw. die Geflügelfleischhygieneverordnung gelten weiter, insbesondere die Vorschriften zu den gesundheitlich bedenklichen Merkmalen, zur Beschaffenheit und Ausstattung der Räume sowie zur Wildkammer. Wildkammern sind Räume zum Sammeln von Haarwild nach dem Erlegen, die über eine geeignete Kühleinrichtung verfügen müssen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Haarwildes nicht erreicht werden kann. Darüber hinaus muss sie über einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten in der Wildkammer ausgeführt werden.

Das eingangs zitierte EU-Hygienepaket gilt also nur für die Abgabe an Wildverarbeitungsbetriebe. Hierfür gilt im Einzelnen Folgendes:

Jäger müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie, der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können. Mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft muss über die entsprechenden Kenntnisse verfügen (so genannte „kundige Person“). Nach Auffassung des DJV sind Jagdscheininhaber kundige Personen. Diese Auffassung haben wir gegenüber dem BMELV vertreten.

Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds (gemeint ist Schalenwild) müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden. Erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.

Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das

Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

Fleisch von frei lebendem Schalenwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der Untersuchung zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper beigefügt werden und als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

Werden bei der Untersuchung durch die kundige Person keine auffälligen Merkmale festgestellt, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung beigeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Fall brauchen das Haupt und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (insbesondere Wildschweine), deren Haupt (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.

Anderenfalls müssen das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale sie bewogen hatten, keine Bescheinigung über nicht vorhandene auffällige Merkmale auszustellen.

Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung, so müssen das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf mindestens 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Während der Beförderung zum Wildverarbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.

Was das frei lebende Kleinwild (also Federwild, Hasen und Kaninchen) bei Abgabe an einen Wildverarbeitungsbetrieb betrifft, muss die kundige Person den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten, genau so wie beim Schalenwild.

Fleisch von frei lebendem Kleinwild, das über den Wildverarbeitungsbetrieb in Verkehr gebracht werden soll, muss so bald wie möglich nach der Untersuchung dorthin befördert werden.

Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf mindestens 4° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildverarbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet werden.

Der DJV ist sich der großen Verantwortung der Jäger für das einwandfreie Lebensmittel Wildbret bewusst. Die Landesjagdverbände werden auch künftig Maßnahmen durchführen, die einer erfolgreichen Aus- und Weiterbildung der Jäger auf dem Gebiet der Wildbrethygiene dienen, nicht zuletzt auch unter dem Blickwinkel eines gesicherten Wildfleischabsatzes.

Die derzeit gültigen EU- und innerstaatlichen Vorschriften (die Bundesregierung hat angekündigt, das derzeit geltende innerstaatliche Recht zu ändern) sind:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienegesetz (beide Gesetze sind zwar aufgehoben, jedoch sind bestimmte Vorschriften, die auch Wild betreffen, weiter anwendbar, bis auf Grund der Ermächtigungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches neue Regelungen getroffen worden sind)
- Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygieneverordnung

Die DJV-Broschüre „Wildbretgewinnung und –hygiene“, 56 Seiten DIN-A 6 kann für 0,50 EUR zuzüglich Porto und Verpackung bei der DJV-Service und Marketing GmbH, Niebuhrstr. 16 c, 53113 Bonn, oder im Internet unter www.DJV-Service.de bestellt werden. Alle aktuellen Informationen zur Wildbrethygiene stellt der DJV auch im Internet unter www.jagdnetz.de Rubrik Aktuelles/Wildbrethygiene zur Verfügung.