



Direktvermarktung erlegtes Wild

Erlegen ist das **Töten von freilebendem Wild** durch Abschuss nach **jagdrechtlichen Vorschriften**.

Grundsätzlich ist jede natürliche Person (auch ein Jäger) die Lebensmittel abgibt im Grundsatz ein **Lebensmittelunternehmer** mit allen Rechten und Pflichten. Allerdings gelten bei der Direktvermarktung von Wild bzw. Wildfleisch Ausnahmen von bestimmten Vorgaben.

Als **Primärerzeugnis** gilt **erlegtes, ausgeweidetes Wild in der Decke**. Die Primärproduktion „Jagd“ endet mit dem Ausweiden. **Enthäutetes, gerupftes oder zerwirktes Wild** ist kein Primärerzeugnis mehr. Hierbei handelt es sich dann um **frisches Wild** bzw. **frisches Wildfleisch**. Das Inverkehrbringen von frischem Wild oder frischem Wildfleisch setzt eine Registrierung beim Veterinäramt voraus, darüber hinaus gelten dieselben **Hygienevorschriften wie für Metzgereien**. Als **Kleine Menge** gilt die **Strecke eines Jagdtages**.

Kleine Mengen sowohl von **Primärerzeugnissen** als auch von **frischem Wild** oder **frischem Wildfleisch** können im Rahmen der **Direktvermarktung** abgegeben werden an

- den **privaten Endverbraucher**
- **lokale Einzelhandelsgeschäfte/Gaststätten** die direkt an den Endverbraucher abgeben

Die Direktvermarktung darf im **Umkreis von 100 km** um den **Wohnort des Jägers** oder den **Erlegungsort** erfolgen.

Eine Abgabe ist nur möglich, wenn am Wild, insbesondere beim **Ansprechen und Ausweiden**, keine **bedenklichen Veränderungen** festgestellt werden. Der Jäger muss zur Beurteilung dieser Veränderungen **geschult** im Sinne des **§ 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung** sein. Sollten Veränderungen vorliegen, ist vor Abgabe des erlegten Wildes, eine zusätzliche **amtliche Fleischuntersuchung** (Anmeldung beim Veterinäramt) zwingend vorgeschrieben.

Bei allen erlegten Wildtieren die Träger von Trichinen sein können (z.B. Wildschwein, Bär, Dachs etc.) ist eine **amtliche Trichinenuntersuchung** und zwar **ohne Ausnahme** gesetzlich **vorgeschrieben**.

Bei der Abgabe von Wild sind die **hygienischen Anforderungen** für Lebensmittel einzuhalten. Grundsätzlich sind alle Maßnahmen zu ergreifen, um eine **nachteilige Beeinflussung des Wildes/Lebensmittel** zu vermeiden.

Angemessene Maßnahmen hierfür können u.a. sein:

- Reinigung und/oder Desinfektion der verwendeten Gerätschaften, Räume, Einrichtungen
- Die Verwendung von Wasser mit Trinkwasserqualität
- Die Sicherstellung der Produktions-, Transport- und Lagerungshygiene
- Ordnungsgemäße Lagerung/Entsorgung von Abfällen oder sonstigen Stoffen
- Verwendung von Einmalhandschuhen
- Vermeidung der Berührung von Haar/Federseite mit Fleischseite des Wildbrets
- Nachweise/Unterlagen über Herkunft, Untersuchung, Verbleib, etc. führen (Rückverfolgbarkeit dokumentieren)