

## ANLAGE 2

### Informationen für Jäger zur Meldung ihrer lebensmittelunternehmerischen Tätigkeiten

1. Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird ausschließlich zum **privaten häuslichen Gebrauch** verwendet.
  - In diesem Falle ist der Jäger von fast allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften ausgenommen. Es besteht aufgrund nationaler Hygienevorschriften (Tier-LMHV) lediglich eine amtliche Untersuchungspflicht von Wildtieren auf Trichinen, wenn diese Träger von Trichinen sein können (Schwarzwild, Dachse etc.). Wenn Verhaltensstörungen oder andere bedenkliche Merkmale vorliegen, so darf das Wild nur dann als Lebensmittel auch zum privaten häuslichen Gebrauch Verwendung finden, wenn es im Rahmen einer amtlichen Fleischuntersuchung als genusstauglich beurteilt wurde.

**Es besteht keine Pflicht zur Meldung dieser Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde.**

2. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) **ausschließlich in der Decke oder Schwarte** direkt an Privatpersonen (Endverbraucher) oder an lokale Einzelhändler (Metzgerei, Gaststätte, Restaurant, Wildgeschäft etc.) ab.
  - Es sind zusätzlich zur Nr. 1 die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit (woher stammt das Wild (Erlegungsort), an welchen Unternehmer (Betrieb) wurde das Wild abgegeben) und nationale Hygienevorschriften (Anforderungen an eine Wildkammer nach LMHV) zu beachten. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde kann die Einhaltung der Anforderungen überprüfen (z. B. anlassbezogen). Dennoch unterliegt der Jäger im Hinblick auf die genutzte Räumlichkeit, deren Ausstattung und sonstigen Anforderungen keiner regelmäßigen Lebensmittelüberwachung.

**Es besteht keine Pflicht zur Meldung dieser Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde.**

3. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab.
  - Hier gelten für die Jagd und den Umgang mit dem Wild bis zur Abgabe an den Wildbearbeitungsbetrieb auch die Vorschriften des Anhang I der EU-Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004. Diese entsprechen jedoch im Wesentlichen den nationalen Hygienevorschriften für die Jagd und den Umgang mit Wild. Es findet immer eine amtliche Fleischuntersuchung ggf. einschließlich einer Trichinenprobenentnahme im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb statt.

- Es besteht eine Pflicht zur Meldung dieser Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde

4. Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt** in kleinen Mengen direkt an Privatpersonen (Endverbraucher) oder an lokale Einzelhandelsbetriebe (Metzgerei, Gaststätte, Restaurant, Wildgeschäft etc.) ab.

- Es sind zusätzlich zur Nr. 2 Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und weiteren Umgang (aus der Decke schlagen/abschwarten, zerwirken) sowie zu Anforderungen an die dabei benutzte Räumlichkeit zu beachten. Dabei sind die Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die den Umgang mit erlegtem Wild konkretisierenden nationalen Vorschriften (LMHV, Tier-LMHV) zu beachten.

#### **Es besteht eine Pflicht zur Meldung dieser Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde**

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat die Verpflichtung, die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bezüglich der Tätigkeit und der genutzten Betriebsstätte regelmäßig zu kontrollieren.

5. Der Jäger übernimmt zusätzlich die **Funktion eines Einzelhändlers für Wildfleisch. Als solcher** darf er sowohl **Wildfleischprodukte wie (frische) Wurst, Schinken und Fleischkonserven** herstellen als auch von anderen Jägern Wild in kleiner Menge (ohne Fleischuntersuchung) zukaufen. Die Abgabe der Wildfleischprodukte und des zugekauften Wildfleisches ist ausschließlich an Privatpersonen = Endverbraucher zulässig, auch über Marktstände und Verkaufswägen, nicht aber an lokale Einzelhandelsbetriebe wie z. B. Gaststätten, Restaurants, Lebensmittelläden oder Metzgereien.

- Lebensmittelrechtlich übernimmt der Jäger (zusätzlich) die Funktion eines Einzelhändlers für Wildfleisch. Es gelten insbesondere die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die ergänzenden nationalen Bestimmungen nach LMHV und Tier-LMHV für den Umgang mit Fleisch und die Herstellung von Fleischprodukten im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit. Darüber hinaus sind die Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung zu beachten (Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 und LMIVDV). Die Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch bedarf einer Sachkunde, die erheblich über die im Rahmen einer Jägerausbildung vermittelten Kenntnisse hinausgeht. Die Regelungen des Handwerks- und Gewerberechts sind gegebenenfalls zu beachten.

#### **Es besteht eine Pflicht zur Meldung dieser Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde.**

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat die Verpflichtung die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften an die Tätigkeit und die genutzte Betriebsstätte regelmäßig zu kontrollieren.

6. Bei den Tätigkeiten nach Nr. 4 und 5 kann sich ein Jäger auch der **Dienstleistung eines anderen Lebensmittelunternehmers** (z. B. eines Metzgers) in dessen Räumlichkeiten bedienen.
- Bei der Vermarktung von Wild und der Herstellung von Wildfleischprodukten im Einzelhandel für Wildfleisch ohne vorherige amtliche Fleischuntersuchung kann die Nutzung von Räumlichkeiten eines Dienstleisters nur im Einklang mit den Beschränkungen des EU-Hygienerichts erfolgen, wenn die lebensmittelrechtliche Verantwortung vollumfassend beim Jäger bleibt und die Herstellung strikt getrennt von anderen Tätigkeit des hinzugezogenen Lebensmittelunternehmers erfolgt.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde bzw. Veterinäramt.