

Anforderungen an verschiedene Vermarktungswege von Wild

1. Allgemeine Anforderungen

- Der Jäger ist als Lebensmittelunternehmer für die Qualität des abgegebenen Wildes und die Einhaltung der Vorschriften bei der Verwertung verantwortlich
- Das Lebensmittel Wild darf bei Abgabe nicht verdorben, verschmutzt, kontaminiert sein.
- Prinzip der Rückverfolgbarkeit bei Abgabe an Dritte (betrifft nur ganze Stücke): Wo und wann erlegt, von wem bezogen, wann und an wen abgegeben?
- Keine irreführenden Angaben (z.B. Wild aus Polen wird als "heimisch" verkauft)
- keine Abgabe von Unfallwild an Dritte, Eigenverbrauch nach amtl. Untersuchung zulässig.
- Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs u.a. obligatorisch, auch bei Eigenverbrauch.

2. Spezielle Anforderungen

Begriffsbestimmungen:

Abgabe: Verkaufen und verschenken

An Endverbraucher und

Einzelhandelsbetriebe: Abgabe in kleinen Mengen und im Umkreis von 100 km um Erlegungs- und Wohnort zulässig

Kleine Mengen: Strecke eines Jagdtages (auch Strecke einer Drückjagd)

Einzelhandelsbetrieb : Gastronomie, Kantine, Lebensmitteleinzelhandel einschl. Metzgerei, die nicht selbst schlachtet

Wildbearbeitungsbetrieb: Wildhändler, Metzgerei mit EU-Zulassung (i.d.R. Metzgerei, die selbst schlachtet), Abgabe i.d.R. ohne rote Organe und Haupt

	Untersuchung auf bedenkl. merkmale durch Jäger	Wildkühlschrank	Wildkammer	Registrierung als Lebensmittelunternehmer (LRA)	Registrierung als Einzelhandel (LRA)	Schulung zur Kundigen Person	Bescheinigung Unbedenklichkeit	Sonstiges
Verbrauch im eigenen Haushalt	ja	empfohlen	nein	nein	nein	nein	nein	
Abgabe an Endverbraucher in der Decke/Schwarte	ja	empfohlen	nein	nein	nein	nein	nein	
Abgabe an Endverbraucher ohne Decke, zerlegt	ja	ja	ja	ja	nein	nein	nein	
Abgabe an Endverbraucher nach Abziehen/Abschwarten und Zerlegung durch Metzger	ja	ja	nein	ja	nein	ja	ja	
Abgabe an Einzelhandel in der Decke	ja	empfohlen	nein	nein	nein	nein	nein	
Abgabe an Einzelhandel ohne Decke, zerlegt	ja	ja	ja	ja	nein	nein	nein	
Abgabe an Wildbearbeitungsbetrieb	ja	empfohlen	nein	ja	nein	ja	ja	
Zukauf und Vermarktung von Wild/Wildteilen an Dritte*	ggf. amtliche Fleischuntersuchung	ja	ja	ja	ja	nein	nein	ggf. Gewerbe- und Steuerrecht beachten
Verarbeitung von Wild zu Wurst, Schinken Eigenverbrauch	ja	empfohlen	empfohlen	nein	nein	nein	nein	
Verarbeitung von Wild zu Wurst, Schinken Abgabe an Dritte*	ggf. amtliche Fleischuntersuchung	ja	ja	ja	ja	nein	nein	ggf. Gewerbe- und Steuerrecht beachten

*erhöhte Anforderungen an Zerwirkräume und Personal!

Runder Tisch Schwarzwild im Ministerium für Ländlichen Raum Baden-Württemberg - AG Wildbret 2018