



**Niedersächsisches Ministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Postfach 2 43, 30002 Hannover

Landkreise, kreisfreie Städte,  
Region Hannover,  
Zweckverband Veterinäramt JadeWeser

Bearbeitet von  
Dr: Jörg Baumgarte

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

E-Mail  
Joerg.Baumgarte@ml.niedersachsen.de

Landesjägerschaft Niedersachsen e.V.  
Schopenhauerstr. 21

30625 Hannover

Fleischerverband Nord e.V.  
Marktstraße 57

20357 Hamburg

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)  
201-42417

Durchwahl (05 11) 1 20-  
21 07

Hannover  
13.05.2020

**Lebensmittelüberwachung;  
Abgabe von Wild oder Wildfleisch durch Jäger**

Beschluss zu TOP 2.19 der 34. Sitzung der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AFFL)

Vor dem Hintergrund der verstärkten Bejagung von Schwarzwild zur Vermeidung der Verbreitung der Afrikanischen Schweinepest und angesichts des gegenwärtigen Coronavirusgeschehens werden folgende Hinweise zur Vermarktung von Wild und Wildfleisch durch Jäger gegeben:

I. Vermarktungswege:

1. Verbrauch bzw. Verwertung im eigenen Haushalt:

geschulte Person, Fleischuntersuchung nur erforderlich bei bedenklichen



Dienstgebäude  
Calenberger Straße 2  
30169 Hannover

U-Bahn  
Linie 3, 7 und 9  
H Waterloo  
Bus  
Linie 120  
H Waterlooplatz

Telefon  
0511 120-0  
Telefax  
0511 120-2385

E-mail  
Poststelle@ml.niedersachsen.de

Bankverbindung  
Nord/LB (BLZ 250 500 00) Konto 106 022 676  
IBAN: DE63 2505 0000 0106 0226 76  
SWIFT-BIC: NOLA DE 2H

Merkmale, Trichinenuntersuchungspflicht.

2. Direkte Abgabe kleiner Mengen (= maximale Strecke eines Jagdtages) Wild in der Decke / Schwarte / im Federkleid (= Primärerzeugnisse) an den Endverbraucher oder (im Umkreis von 100 km um den Erlegungsort / Wohnort des Jägers) an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher:  
geschulte Person, verantwortlich als Lebensmittelunternehmer, Produkthaftung, dokumentierte Rückverfolgbarkeit der Abgabe des Lebensmittels an Einzelhandel (z. B. Gastronomie, Fleischerei), Eigenkontrolle (z. B. Kühltemperatur), Fleischuntersuchung nur erforderlich bei bedenklichen Merkmalen, Trichinenuntersuchungspflicht, Anforderungen u. a. nach Anlage 2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.
  
3. Direkte Abgabe kleiner Mengen von Wildbret aus der Decke /Schwarte geschlagen, zerwirkt, ggf. vakuumiert und ggf. eingefroren an Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher:  
geschulte Person, verantwortlich als Lebensmittelunternehmer, Registrierung (durch Meldung) bei zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörde, Produkthaftung, dokumentierte Rückverfolgbarkeit bei Abgabe an Einzelhandel, geeignete Räumlichkeiten (z. B. Wildkammer) und Anlagen, Eigenkontrolle (z. B. Temperaturaufzeichnung), Fleischuntersuchung nur erforderlich bei bedenklichen Merkmalen, Trichinenuntersuchungspflicht, Anforderungen u. a. nach Anlage 2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.
  
4. Direkte Abgabe nach Verarbeiten zu Wildfleischerzeugnissen (z. B. Wurst) im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit an Endverbraucher (auch über Marktstände):  
Herstellung und Abgabe in eigener Verantwortung als Lebensmittelunternehmer und vergleichbar einem Metzger in geeigneten Räumlichkeiten, Registrierung (durch Meldung) bei der zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörde, Produkthaftung, dokumentierte Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrolle, Fleischuntersuchung nur erforderlich bei

bedenklichen Merkmalen, Trichinenuntersuchungspflicht, Anforderungen u. a. nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Anlage 2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.

5. Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe und Wildhandel:

Status des Jägers als kundige Person, Ausstellung einer Erklärung über das Nichtvorliegen bedenklicher Merkmale oder Mitteilung von bedenklichen Merkmalen.

II. Dienstleistung von sachkundigen Personen und Nutzung der Räumlichkeiten und Anlagen anderer Lebensmittelunternehmer

Ein Jäger, der

- a) Wild aus der Decke schlägt bzw. zerwirkt (siehe Abschnitt I Nr. 3) oder
- b) als registrierter Einzelhändler Erzeugnisse aus Wildfleisch herstellt (siehe Abschnitt I Nr. 4),

kann sich eines **sachkundigen Erfüllungshilfen oder Mitarbeiters** bedienen.

Darüber hinaus kann der Jäger **Räumlichkeiten und Anlagen von anderen zugelassenen oder registrierten Lebensmittelunternehmern (z. B. kleiner Schlachtbetrieb) unter Verantwortung des Jägers als Dienstleistung** unter nachfolgenden Voraussetzungen nutzen:

1. Tätigkeit „Wild aus der Decke schlagen und zerwirken“ (siehe Abschnitt I Nr. 3)

- a) Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für das Wildfleisch bleibt nachvollziehbar (z. B. schriftlich fixiert) beim Jäger als Lebensmittelunternehmer und Auftraggeber, dessen Tätigkeit von der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde erfasst wird.
- b) Sicherstellung einer vollständigen und nachvollziehbaren Trennung der Bearbeitung, der Lagerung und des Transports des Wildfleisches gegenüber Tätigkeiten und Warenflüssen bei anderen Lebensmitteln, so dass kein Fleisch bzw. keine genusstauglichen Nebenprodukte ohne amtliche Fleischuntersuchung als Fleisch mit Fleischuntersuchung abgegeben werden

oder bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verwendet werden.

- c) Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel der beteiligten Lebensmittelunternehmer ist ausgeschlossen.
- d) Das so gewonnene Wildfleisch darf der Jäger direkt an Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.
- e) Der Betrieb des Lebensmittelunternehmers, dessen Räume vom Jäger genutzt werden, darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein, da Wildfleisch die Räumlichkeiten eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf.

## 2. Tätigkeit „Herstellen von Wildfleischerzeugnissen“ (siehe Abschnitt I Nr. 4)

Es gelten die Voraussetzungen nach Nr. 1 Buchstaben a) bis c) und e) entsprechend.

Anstatt Nr. 1 Buchstabe d):

Die Erzeugnisse aus Wildfleisch dürfen vom Jäger, der für dieses Einzelhandelstätigkeit bei der Behörde gemeldet ist, nur direkt an Endverbraucher abgegeben werden; die Weitergabe an andere Einzelhändler (z. B. Gastronomie) ist nicht möglich.

Ferner wird darauf hingewiesen, dass

- a) Zutaten (z. B. anderes Fleisch, Gewürze) seitens des anderen Lebensmittelunternehmers zur Verfügung gestellt werden können
- b) bei Herstellung eines Wildfleischerzeugnisses ohne amtliche Fleischuntersuchung mit Fleisch anderer Tierarten die Vermarktung dieses Fleischerzeugnisses denselben Einschränkungen unterliegt wie die Fleischerzeugnissen, die nur aus Fleisch von Wild ohne Fleischuntersuchung bestehen.

Ich bitte, mich bei Bekanntwerden von Schwierigkeiten bei der Umsetzung o. a. Hinweise zu unterrichten.

Im Auftrage

