

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ BADEN-WÜRTTEMBERG

Postfach 10 34 44 70029 Stuttgart
E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de
FAX: 0711/126-2255 oder 2379 (Presse)

Landratsämter der Landkreise und
Bürgermeisterämter der kreisfreien Städte
- Veterinärämter
- Ämter für Lebensmittelüberwachung

Regierungspräsidien
Stuttgart
Karlsruhe
Freiburg
Tübingen

Datum 03.04.2020
Name Dr. Ernst
Durchwahl 0711 126-2179
Aktenzeichen 35-9160.00
(Bitte bei Antwort angeben)

Landesjagdverband Baden-Württemberg

Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks
Baden-Württemberg

Abgabe von Wild oder Wildfleisch im Rahmen der Ausnahmeregelungen des Art. 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch den Jäger

Anlagen

AFFL Beschluss der 34. Sitzung Top 2.19

Die direkte Abgabe von kleinen Mengen von Wild und Wildfleisch im Rahmen der Ausnahmeregelungen des Art. 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 („Ausnahmewild“) stellt in Baden-Württemberg nach wie vor den Regelfall der Abgabe von Wild aus den vielen, oft kleinen Jagdrevieren in Baden-Württemberg und anderen Ländern in Deutschland dar.

Für dieses Wild ist keine amtliche Fleischuntersuchung vor der Abgabe von kleinen Mengen an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsbetriebe erforderlich, sofern keine bedenklichen Merkmale vorliegen. Lediglich die Untersuchung auf Trichinen bei Wildschweinen und anderen Wildtieren, die Träger von Trichinen sein können (insbesondere

Dachse), ist bei Ausnahmewild als amtliche Untersuchung nach nationalem Recht (Tier-LMHV) stets vorgeschrieben.

Sofern die Bedingungen der Ausnahmeregelungen nicht eingehalten werden können, so ist eine Fleischuntersuchung im sogenannten Wildbearbeitungsbetrieb (entspricht Schlachthof bei Haustieren) zwingende Voraussetzung für die Abgabe von Wildfleisch an andere Lebensmittelunternehmen.¹

Bei der Anwendung der Regelungen des Art. 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind zudem die Regelungen des Art. 1 Abs. Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für die Abgabe von kleinen Mengen von Primärprodukten (hier Wild in der Decke/Balg/Schwarte) sowie einige Bestimmungen zu Einzelhandelstätigkeiten zu berücksichtigen. Diese Mischung aus verschiedenen Ausnahmeregelungen macht die Handhabung der hygienerechtlichen Bestimmungen für Wild recht komplex. Bund und Länder haben zur einheitlichen Auslegung/Anwendung ab 2005 im Hinblick auf die direkte Abgabe von kleinen Mengen von Wild und Wildfleisch eine Reihe von Beschlüssen in den Gremien (v.a. AFFL) getroffen. Dennoch erfolgte die Umsetzung dieser Regelungen in den verschiedenen Ländern nicht ganz einheitlich.

Die Nutzung der folgenden Möglichkeiten zur Vermarktung von sogenanntem Ausnahmewild, d.h. Wild ohne amtliche Fleischuntersuchung, **war bereits bisher bundesweit als im Einklang mit dem geltenden EU-Hygienerecht anerkannt:**

- Abgabe von Wild in der Decke in kleinen Mengen (maximal Strecke eines Jagdtages) direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler zur direkten Abgabe an den Endverbraucher.
Eine Meldung bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde ergänzend zur Erfassung bei der unteren Jagdbehörde als Pächter oder Inhaber einer Eigenjagd ist nicht erforderlich.
- Abgabe von Wild und Wildfleisch (aus der Decke geschlagen, zerwirkt, ggf. vakuumiert und ggf. eingefroren) in kleinen Mengen vom Jäger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler (Metzgereigeschäfte, Gastronomie etc.) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher.
Hier ist eine Meldung bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde erforderlich. Das Wild wird in eigenen geeigneten Räumlichkeiten (Wildkammer oder

¹ Für diese Tätigkeit benötigt der Wildbearbeitungsbetrieb eine entsprechende behördliche Überprüfung und Zulassung nach dem EU-Hygienerecht. Viele derartige Betriebe sind in Baden-Württemberg Metzgereien, die auch für andere Tätigkeiten (z. B. Schlachten von Haustieren, Zerlegen und Verarbeiten von Fleisch) über eine Zulassung verfügen, aber in der Regel auch Lebensmittel direkt an Endverbraucher im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit abgeben. Einzelhandelstätigkeiten können neben der direkten Abgabe an Endverbraucher auch die Be- und Verarbeitung von Lebensmittel am Ort der Abgabe sowie auch die begrenzte (nebensächliche) Belieferung mit tierischen Lebensmitteln anderer Betriebsstätten im näheren Umkreis sein. Bei der Abgabe von tierischen Lebensmitteln über Filialen handelt es sich in aller Regel nicht mehr um eine nebensächliche Tätigkeit. Daher benötigen die Mehrzahl der Metzgereien eine Zulassung für das Zerlegen und Verarbeiten von Fleisch. Für das Schlachten von Haustieren ist stets eine Zulassung erforderlich.

dergleichen) aus der Decke geschlagen und zerwirkt. Die gemeinsame Nutzung von geeigneten Räumen durch mehrere Jäger oder nicht von anderen Lebensmittelunternehmern für andere Tätigkeiten bei der Handhabung von Lebensmitteln genutzten Räumen (ehemalige Räume von Metzgereien, Gemeindefleischhäuser etc.) ist grundsätzlich möglich. Die hierzu genutzten Räumlichkeiten unterliegen der allgemeinen Lebensmittelüberwachung.

- Sofern ein Jäger auch die Funktion des o.g. örtlichen Einzelhändlers übernimmt, darf er unter Einhaltung der einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die allgemeine Lebensmittelhygiene sowie Tier-LMHV an derartige Einzelhandelstätigkeiten Erzeugnisse aus Wildfleisch (Wurstwaren, Fleischkonserven etc.) in unter eigener Verantwortung liegenden Räumlichkeiten vergleichbar einem Metzger selbst herstellen und abgeben.

Dies setzt eine erhebliche Sachkunde zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei den hergestellten Erzeugnissen voraus, die nicht im Rahmen der Jägerausbildung vermittelt wird. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden können ggf. Nachweise über die Sachkunde nach § 4 LMHV einfordern, sofern keine entsprechenden Ausbildungsabschlüsse für diese Tätigkeiten (z. B. Metzgerausbildung) vorhanden sind. Hinzukommen je nach Art und Umfang der hergestellten Erzeugnisse das Vorhandensein von räumlichen und ggf. technischen Voraussetzungen (Wolf, Kutter, Füller, Autoklaven) sowie Kenntnisse über Verpackung und Kennzeichnung der Erzeugnisse und die wesentlichen Elemente einer guten Hygienepaxis einschl. Eigenkontrolle (Reinigung/Desinfektion, Schädlingskontrolle, Trinkwasser, Funktion der Kühlung, HACCP-gestützte Verfahren, usw.).

Es können und wurden daher ggf. entsprechend ausgebildete Personen für diese Tätigkeiten unter Verantwortung des Jägers mit „Einzelhandelsfunktion“ in dessen Räumlichkeiten hinzugezogen (Dienstleistung eines Sachkundigen).

Die Erzeugnisse dürfen ausschließlich direkt an den Endverbraucher vermarktet werden (auch über Marktstände), da die Herstellung von Erzeugnissen in einem Einzelhandelsbetrieb bereits beim Jäger als einzige erlaubte Zwischenstufe vor der Abgabe von Ausnahmewild an Endverbraucher erfolgt ist. Auch in diesem Fall ist die Meldung dieser Tätigkeit (Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit) bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde erforderlich. Zusätzlich sind die Vorgaben und Ausnahmen von den handwerks- und gewerberechtlichen Regelungen zu beachten.

Vor diesem Hintergrund wurden diese Regelungen bisher nur selten in Baden-Württemberg angewandt.

Neben der Abgabe als Ausnahmewild besteht natürlich auch die Möglichkeit, Wild über Wildbearbeitungsbetriebe mit amtlicher Fleischuntersuchung in Verkehr zu bringen. In Baden-Württemberg verfügen zurzeit 223 Betriebsstätten (vor allem Metzgereien, größere Wildkammern, einige Zerlege- und Fleischhandelsbetriebe) über eine derartige Zulassung.

Traditionell nimmt auch der Wildhandel größere Strecken ab und beliefert größere Wildbearbeitungsbetriebe in anderen Bundesländern. Die dabei gezahlten Preise sind allerdings in der Regel sehr niedrig. Nach der Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb ist das Wildfleisch wie eine Schweinehälfte oder ein Rinderviertel EU-weit ohne weitere Beschränkungen handelbar.

Bereits seit Inkrafttreten des EU-Hygienerichts (ab 2006 mit Übergangsfristen bis Ende 2009) besteht von Seiten der Jägerschaft der Wunsch, die Regelungen zur Abgabe von Ausnahmewild möglichst großzügig auszulegen, um die kostenpflichtige amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb zu vermeiden. Dem steht entgegen, dass die zum Zweck des Verbraucherschutzes eingeführte Pflicht zur Fleischuntersuchung bei Wildtieren nur bei der rein örtlichen, direkten Abgabe an Endverbraucher und Einzelhandelsbetriebe in geringen Mengen entfallen kann. Gerade auch bei Wildtieren sind nicht selten mikrobiologische und parasitäre Erreger nachweisbar, die auch pathogen für Menschen sein können. Auch Umweltkontaminanten und andere unerwünschte Stoffe wie Blei sind bei erlegtem Wild in zum Teil bedenklichen Mengen immer wieder zu finden, wenn man gezielt darauf untersucht. Die Hygiene bei der Gewinnung von Wildfleisch im Rahmen der Jagd unterscheidet sich zudem erheblich von der Schlachtung von Haustieren in Schlachthöfen und bedingt ggf. eine erhöhte bakterielle Belastung.

Vor dem Hintergrund der drohenden Einschleppung der Afrikanischen Schweinepest in die Wildschweinebestände in Deutschland und der sich daraus ergebenden Notwendigkeit, die Wildschweinebestände zu reduzieren und die Bereitschaft der Jäger zur verstärkten Bejagung von Schwarzwild weiterhin aufrecht zu erhalten, wurde die Abteilung 3 des MLR gebeten, die bisherige Auslegung der Ausnahmeregelung zu prüfen und alle Möglichkeiten für eine Erleichterung bzw. Verbesserung der Vermarktung von Wildfleisch auszuschöpfen. Erleichterungen bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch sind dabei von besonderem Interesse, da viele Teilstücke sich nur schlecht für die Vermarktung als Frischfleisch eignen und viele Erzeugnisse wie Wurstkonserven lange haltbar sind und eine durchgängige Vermarktung unabhängig von der aktuellen Jagdstrecke ermöglichen.

Da die Bundesländer bezüglich der Frage der Vermarktung von Ausnahmewild zum Teil unterschiedliche Auslegungen akzeptiert hatten, wurde auf Vorschlag von Baden-Württemberg eine Projektgruppe der AFFL eingerichtet mit dem Ziel, die unterschiedlichen Auslegungen bezüglich der Ausnahmeregelungen für die direkte Vermarktung von Wild, Wildfleisch und daraus hergestellten Erzeugnissen durch den Jäger zu prüfen und eine bundesweit einheitliche Auslegung herbeizuführen.

Das Ergebnis dieser Projektgruppe wurde von der AFFL auf ihrer 34. Sitzung zustimmend zur Kenntnis genommen (siehe Anlage).

Die damit bundesweit einheitlich vereinbarte Auslegung unterscheidet sich im Hinblick auf die bisherige Auslegung insbesondere darin, dass ein Jäger im Rahmen der Handhabung kleiner Mengen an Ausnahmewild zur direkten Abgabe an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsbetriebe **nicht nur die Dienstleistung von sachkundigen Personen** heranziehen kann, sondern zusätzlich auch **Räumlichkeiten und Anlagen von anderen Lebensmittelunternehmern unter der Verantwortung des Jägers als Dienstleistung** nutzen kann.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz schließt sich dieser neuen Auslegung unter den im Folgenden aufgeführten Bedingungen an:

Dienstleistungen bei der Handhabung von frischem Fleisch für einen Jäger:

Die Nutzung der Betriebsräume eines anderen Lebensmittelunternehmers für **das aus der Decke Schlagen und Zerwirken** und ggf. weiterer Tätigkeiten wie dem Verpacken oder Einfrieren von Ausnahmewild durch den Jäger, ist unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- Der Jäger meldet (sofern nicht bereits geschehen) die Tätigkeit der Abgabe von frischem Wildfleisch in geringen Mengen an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsbetriebe bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde an und wird von dieser für die genannte Tätigkeit unter seiner eigenen Betriebsadresse erfasst. Zusätzlich ist auf Nachfrage der Behörde anzugeben, welche Betriebsstätten von anderen Lebensmittelunternehmern (Name, Anschrift) für diese Tätigkeiten genutzt werden. Dabei bleibt es der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde anheimgestellt, im Rahmen der Registrierung zusätzlich die genutzte Betriebsstätte des anderen Lebensmittelunternehmers in der Datenbank LÜVIS zu erfassen.
- Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für das hergestellte Wildfleisch bleibt nachvollziehbar beim Jäger als Auftraggeber und verantwortlichem Lebensmittelunternehmer. Sie entspricht den Gegebenheiten bei der Durchführung dieser Tätigkeiten in Räumlichkeiten des Jägers durch einen „Dienstleister“. Damit diese Verantwortlichkeiten für beide Beteiligten klar sind, wird eine schriftliche Vereinbarung dringend empfohlen.
- Bei der Handhabung des Ausnahmewildes in den Räumlichkeiten des anderen Lebensmittelunternehmers ist eine klare und nachvollziehbare Trennung der Tätigkeiten und Warenflüsse bei der Bearbeitung, der Lagerung und dem Transport von anderen Lebensmitteln sicherzustellen. Damit ist zu gewährleisten, dass kein Fleisch oder genusstaugliche Nebenprodukte ohne amtliche Fleischuntersuchung als Fleisch mit Fleischuntersuchung abgegeben werden oder bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwendet werden.

- Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel der beteiligten Lebensmittelunternehmen ist ausgeschlossen.
- Das so produzierte frische Wildfleisch darf vom Jäger direkt an Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.
- Die Betriebsstätte, die für diese Dienstleistung genutzt wird, darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein, da Wildfleisch die Räumlichkeiten eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebs gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 8 a) ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf.

Bei der Nutzung von Räumlichkeiten von anderen zugelassenen Betrieben (z. B. kleiner Schlachthof, Zerlegungsbetrieb etc.) ist vor der Aufnahme dieser Dienstleistung ein Einvernehmen mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde für den zugelassenen Betrieb herzustellen und auf eine strikte räumliche oder zeitliche Trennung der Tätigkeiten zu achten.

Der „Jäger“ mit der zusätzlichen Tätigkeit als Einzelhändler darf außerdem für die Tätigkeit **„Herstellen von Erzeugnissen aus Wildfleisch von Ausnahmewild“** geeignete Räume eines anderen Lebensmittelunternehmers unter folgenden Voraussetzungen nutzen:

- Der Jäger meldet die Einzelhandelstätigkeit der Herstellung und direkten Abgabe von Erzeugnissen aus Wildfleisch in geringen Mengen an Endverbraucher bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde an und wird von dieser für die genannte Tätigkeit unter seiner eigenen Betriebsadresse erfasst. Zusätzlich ist auf Nachfrage der Behörde anzugeben, welche Betriebsstätten von anderen Lebensmittelunternehmern (Name, Anschrift) für diese Tätigkeiten genutzt werden. Dabei bleibt es der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde anheimgestellt, im Rahmen der Registrierung zusätzlich die genutzten Betriebsstätten des anderen Lebensmittelunternehmers in der Datenbank LÜVIS zu erfassen.
- Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für die aus Ausnahmewild hergestellten Erzeugnisse bleibt nachvollziehbar beim Jäger als Auftraggeber und verantwortlichem Lebensmittelunternehmer. Sie entspricht den Gegebenheiten bei der Durchführung dieser Tätigkeiten in Räumlichkeiten des Jägers durch einen „Dienstleister“. Damit diese Verantwortlichkeiten für beide Beteiligten klar sind, wird eine schriftliche Vereinbarung dringend empfohlen.
- Eine klare räumliche oder zeitliche Trennung der Tätigkeiten und Warenflüsse bei der Be- und Verarbeitung, der Lagerung und dem Transport von Produkten der beteiligten Lebensmittelunternehmen ist gegeben. Die Warenströme von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit und ohne amtliche Fleischuntersuchung müssen klar getrennt sein. Dies schließt nicht aus, dass Zutaten wie beispielsweise anderes

Fleisch, Gewürze und Zusatzstoffe von Seiten des anderen Lebensmittelunternehmers zur Verfügung gestellt werden.

Sollte ein Fleischerzeugnis aus Wildfleisch ohne amtliche Fleischuntersuchung und mit Fleisch anderer Tierarten hergestellt werden, unterliegt die Vermarktung dieses Fleischerzeugnisses denselben Einschränkungen wie die Fleischerzeugnisse, die nur aus Fleisch von Ausnahmewild bestehen.

- Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel der beteiligten Lebensmittelunternehmen ist ausgeschlossen.
- **Die Erzeugnisse aus Wildfleisch dürfen vom „Jäger“, der für diese Einzelhandelsstätigkeit bei der Behörde gemeldet ist, nur direkt an Endverbraucher abgegeben werden, die Weitergabe an andere Einzelhändler wie z.B. an Gaststätten oder Einzelhandelsgeschäfte ist nicht möglich.**
- Sofern vorverpackte Lebensmittel hergestellt werden (z. B. Dosenwurst), darf auf der Verpackung nicht der Name des Dienstleisters als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer angebracht werden, sondern nur der des Jägers.
- Die Betriebsstätte, in der Räume vom Jäger für die Herstellung von Erzeugnissen aus „Ausnahmewildfleisch“ genutzt werden, darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein, da Wildfleisch die Räumlichkeiten eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebs gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 8 a) ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nur nach einer amtlichen Fleischuntersuchung verlassen darf.

Bei der Nutzung von Räumlichkeiten eines zugelassenen Betriebes ist vor der Aufnahme dieser Dienstleistung ein Einvernehmen mit der für den zugelassenen Betrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde herzustellen.

Bei der Herstellung von Erzeugnissen mit längeren Produktionszeiten (Pökeln, Reifen, Räuchern etc.) stellt die klare Trennung während der gesamten Produktion eine hohe Hürde dar. Alternativen zu einer strikten räumlichen oder zeitlichen Trennung, wie eine leicht erkennbare Kennzeichnung der jeweiligen Produkte, sind in zugelassenen Betrieben jedoch inakzeptabel.

Die neue Auslegung birgt gewisse Schwierigkeiten, da Dienstleistungstätigkeiten in der Lebensmittelbranche häufiger anzutreffen sind (Kühlagerung, Transporttätigkeiten uvm.). Die neue Auslegung beschränkt sich auf die Ausnahmen bei der Abgabe von kleinen Mengen Wild oder Wildfleisch und darf unter keinen Umständen dazu führen, dass die lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeiten aller Beteiligten in der Produktions- und Vertriebskette unterlaufen und die Sanktionierung von Rechtsverstößen erschwert wird. Daher ist bei der Überprüfung der Unternehmen, die ihre Betriebsräume einem Jäger für die o.g. Tätigkeiten zur Verfügung stellen, sorgsam darauf zu achten, dass die genannten Anforderungen eingehalten werden.

Falls bei der Anwendung dieser neuen Regelungen erhebliche Schwierigkeiten auftreten und die Bedingungen nicht eingehalten werden, so ist eine Untersagung der Dienstleistung durch die zuständige Behörde des Dienstleisters zu prüfen.

Das MLR bittet um Informationen auf dem Dienstweg, falls die Anwendung dieser Auslegung nicht nur in Einzelfällen zu erheblichen Schwierigkeiten führt.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dr. Ernst', written in a cursive style.

Dr. Edwin Ernst