



FOTO: M. GARBER

Direktvermarktung von Wildbret

Nicht zuletzt wegen der situationsbedingten Absatzschwierigkeiten von Wildbret aufgrund der Corona-Krise bekommt das Thema „Direktvermarktung“ zusätzliche Aktualität. Einzelne schwarze Schafe könnten aber dieses Marktsegment schwer schädigen. Dieser Beitrag geht auf die Auflagen und Pflichten im Rahmen der Direktvermarktung sowie ihre Chancen und Risiken ein, die österreichweit Gültigkeit haben.

Am 1. Jänner 2006 trat das europäische Lebensmittel-Hygienepaket, bestehend aus drei EU-Verordnungen, in Kraft. Grundtenor des „Hygienepaketes“ ist das

Von Armin Deutz

Abweichen von starren Normen, dafür aber eine Steigerung der Verantwortung jedes einzelnen Lebensmittelunternehmers und ein hohes Schutzniveau für den Verbraucher durch die Sicherung der Lebensmittel von der Primärproduktion (Jagd) bis zur Abgabe an den Verbraucher. Jäger, selbst wenn sie kein Wild direkt vermarkten, sondern an einen Wildhändler abgeben oder auch nur verschenken, sind Lebensmittelunternehmer und damit dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in ihrem Tätigkeitsbereich erfüllt werden. Jagen, Fischen und

die Ernte wild wachsender Früchte fallen unter den Begriff der Primärproduktion. Nicht mehr unter die Primärproduktion fällt hingegen das Aus-der-Decke-Schlagen oder Zerwirken des erlegten Wildes. Vollkommen ausgenommen von den Rechtsbestimmungen ist der private häusliche Gebrauch zum Eigenverzehr.

Direktvermarktung

Die Direktvermarktung von Wildbret wird durch nationale Rechtsbestimmungen geregelt, in Österreich durch die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung. Der Jäger ist als Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in seinem Tätigkeitsbereich erfüllt werden. Wie erwähnt, wird die Direktvermarktung von Wild national geregelt und dabei gibt es recht große Unterschiede. So ist es einem

Die Bestimmungen für die Direktvermarktung gelten nur für die Abgabe von Wildfleisch, das aus eigener Produktion stammt, das heißt aus den Revieren, in denen der Jäger jagdausübungsberechtigt ist.

Jäger in Südtirol lediglich erlaubt, fünf Stück Schalenwild/Jahr direkt zu vermarkten, in Deutschland eine Tagesstrecke innerhalb eines Umkreises von 100 km und in Österreich fünf Tonnen/Woche ohne räumliche Beschränkung innerhalb des Landes. Die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes regelt die Hygieneanforderungen bei der direkten Abgabe kleiner Mengen folgender Lebensmittel: Fische, pflanzliche Erzeugnisse, Rohmilch und Rohrahm, Eier, Wildbret sowie Geflügel- und Kaninchenfleisch.

Abgabe in Decke oder zerwirkt

Die rechtlichen Bestimmungen für die Direktvermarktung sind abhängig vom Verarbeitungsgrad des abgegebenen Wildbrets. Bei der Abgabe von zerlegtem Wild ist zu beachten, dass zusätzlich zu den nationalen Vorschriften auch die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich der allgemeinen Hygienebestimmungen einzuhalten sind. Diese Vor-

schriften gelten immer dann, wenn Wild nicht als Primärprodukt, das heißt in der Decke und ohne wesentliche Änderung der Beschaffenheit, abgegeben wird, sondern wenn ein Aus-der-Decke-Schlagen und/oder Zerlegung stattfinden und Teilstücke in Verkehr gebracht werden. Wird zerwirktes Wildfleisch regelmäßig in Verkehr gebracht, sind daher zumindest die Vorschriften bezüglich der vorrangig als private Wohngebäude benutzten Betriebsstätten einzuhalten. Darin enthalten sind Vorschriften zu Baulichkeit und Ausstattung, Beförderung, Umgang mit Lebensmittelabfällen, Wasserversorgung, persönlicher Hygiene sowie Hygieneregeln für den Umgang mit sowie das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln. Weiters müssen Behälter, Transportkisten, Werkzeuge und dergleichen bei der Verwendung sauber sein und nach der Verwendung entsprechend gereinigt und desinfiziert werden. Gefordert sind auch Schulungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene. Daraus erkennbar ist die Verantwortung des Jägers im Umgang und beim Inverkehrbringen des Lebensmittels Wildbret.

Lebensmittelinfektionen mit beispielsweise Campylobacter, Listerien oder den aggressiven Coli-Keimen EHEC können – wie von anderen fleischliefernden Tieren – natürlich auch nach Konsum von unzureichend gegartem Wildbret oder von Rohprodukten auftreten. Bei solchen Ausbrüchen muss der Lieferant nachweisen können, dass er entsprechende Hygiene- und Eigenkontrollmaßnahmen eingerichtet und durchgeführt hat.

Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum

Die Mindesthaltbarkeit oder das Verbrauchsdatum müssten eigentlich gewährleisten, dass ein Lebensmittel auf jeden Fall bis zu diesem Tag haltbar ist, ohne seine spezifischen Eigenschaften einzubüßen, und es müsste darüber hinaus genießbar sein. Grundsätzlich werden die Haltbarkeitsfristen von den Herstellern der Produkte in Eigenverantwortung festgelegt. Hersteller halten sich dabei zumeist an die sogenannten „Handelsbräuche“, das sind Vereinbarungen, die festlegen, wie lange



FOTO: M. GARBER

Wild, das für die Direktvermarktung vorgesehen ist, muss von einer „kundigen Person“ beschaubar werden!

Fristen produktspezifisch bemessen sein sollen. In wenigen Fällen werden die Angaben auch direkt durch die Lebensmittelcodexkommission, ein Sachverständigen-gremium, bestimmt und im Lebensmittelbuch festgeschrieben. Für Fleischprodukte sind solche Fristen üblicherweise mit drei Tagen bei Frischfleisch und mit einem Tag bei Fleischkleinteilen, wie z. B. Geschnetzeltes, festgelegt worden. Es handelt sich bei diesen Angaben allerdings nur um eine unverbindliche Orientierungshilfe. Das Um und Auf von zuverlässigen Haltbarkeitsangaben sind eine hygienische Lebensmittelbearbeitung, die Einhaltung der Kühlkette und die Annahme von realistischen Lagertemperaturen. Bei Unterbrechung der Kühlkette, z. B. am Transportweg, oder höheren Lagertemperaturen von mehr als 7° C verkürzt sich natürlich die Haltbarkeit des Wildbrets. Wildbret hat ohnedies meist einen höheren Anfangskeimgehalt auf den

Für Ratefüchse



Wessen „Bau“ ist das?

Lösung Seite 79

FOTO: M. GARBER



DER ANBLICK SERVICE

Ihre Anlaufstelle für alle Fragen zur Wildtiergesundheit

- Untersuchungen zu Wildtierkrankheiten
- Beratung zur Wildfütterung
- Fragen rund um den Jagdhund
- Wildbrethygienische Untersuchungen
- Mithilfe bei Abklärung von Zoonosen
- Beantwortung von Leserfragen

Rote Lymphknoten beim Reh

In letzter Zeit gab es mehrere Fragen zu „dunklen Knöpfchen“, die bei Rehen gefunden werden. Es handelt sich dabei um sogenannte „Blutlymphknoten“, die beim Reh recht auffällig sein können.

Abwehrzellen und ein Teil der weißen Blutkörperchen werden in den Lymphknoten so wie im Thymus (Bries) und in der Milz gebildet. Lymphknoten finden sich im ganzen Körper, sie sind meist weiß-grau bis bräunlich. Bei Wiederkäuern finden sich zudem noch rote Lymphknoten, besonders entlang der Hauptschlagader unter dem Brust- und Bauchfell im Bereich der Wirbelsäule, die auch als „Blutlymphknoten“ bezeichnet werden.

An beobachtbaren Lymphknotenveränderungen treten vergrößerte Lymphknoten, Lymphknoten mit Abszessen (auch bei Tuberkulose!), Lymphknoten mit „marmorierter“ Schnittfläche (auch bei Schweinepest!) oder eben dunkelrote bis schwarze Lymphknoten auf. Vergrößerte Lymphknoten sind Zeichen akuter und chronischer Infektionskrankheiten oder eines Parasitenbefalles. Bei Jungtieren sind die Lymphknoten während des Aufbaus des Immunsystems allgemein größer als bei älteren Tieren. Eine mittlerweile bei Wildtieren recht häufige Ursache für die Vergrößerung der Darmlymphknoten ist Paratuberkulose. Abszesse in Lymphknoten sind ein Hinweis auf eine bakterielle Infektion. Lymphknoten sind im Verlaufe von Infektionen vergrößert. So reagieren die Unterkieferlymphknoten bei Infektionen im Bereich des Kopfes. Bei Abszessen in Lymphknoten ist immer an chronische Infektionskrankheiten wie Tuberkulose, Brucellose oder Streptokokkeninfektionen zu

denken. Solche Lymphknoten sind deshalb ein bedenkliches Merkmal. Falls das Stück verwertet werden sollte, sind Organe und Wildkörper durch einen amtlichen Tierarzt zu untersuchen oder das erlegte Stück ist unschädlich zu entsorgen. Und dunkelrote bis fast schwarze Lymphknoten sind eben bei Wiederkäuern die sogenannten „Blutlymphknoten“. Anders als bei Wiederkäuern ist beim Schwarzwild bei blutigen Lymphknoten unbedingt an Schweinepest zu denken!

Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz



Solche „Blutlymphknoten“ in der Bauchhöhle von Rehen sind keine krankheitsbedingten Veränderungen und damit vollkommen harmlos.

Haben Sie Fragen zu obigen Themen? Nehmen Sie unser Angebot in Anspruch und wenden Sie sich bitte direkt an Dr. Armin Deutz, Tel.: 03585/27569 oder 0664/3821870.

Fleischoberflächen als Fleisch von landwirtschaftlichen Nutztieren und ist deshalb besonders anfällig für einen Fleischverderb. Geschnittene, zerkleinerte Ware ist wesentlich anfälliger als größere Fleischteile. Wenn das Wildbret vom Konsumenten nicht innerhalb der Mindesthaltbarkeit verzehrt wird, kann es natürlich von ihm tiefgefroren werden. Die Haltbarkeit des gefrorenen Wildbrets ist abhängig von sei-

nem Fettgehalt, fetteres Fleisch kann man zumindest sechs Monate, weniger fettes zumindest ein Jahr lagern.

Abgabe von Schalenwild in der Decke

Werden Tierkörper von Schalenwild direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen abgegeben, sind folgende Vorschriften einzuhalten:

- Das erlegte Wild muss so bald wie möglich aufgebrochen werden und es muss verhindert werden, dass Magen- und Darminhalt während des Aufbrechens ausläuft. Der Jäger hat auf Merkmale zu achten, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Der Jäger füllt den Wildanhänger aus.
- Eine kundige Person muss die Wildkörper und die vorgeschriebenen Organe auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Alle für Trichinose anfälligen Arten sind einer Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Die kundige Person übernimmt die Daten des Wildanhängers und füllt die Bescheinigung aus und befestigt sie am Wildkörper. Steht keine kundige Person zur Verfügung oder bei abweichenden Merkmalen sowie Verdacht auf Umweltkontamination muss die Untersuchung von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden.
- Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
- Tierkörper dürfen nicht übereinanderliegend gelagert oder so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden.
- Die Vermarktung hat längstens binnen sieben Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

Zerlegtes Wild und Wildfleisch

Wird zerlegtes Wildfleisch direkt vom Jäger vermarktet, sind zusätzlich zu den oben angeführten Bestimmungen für die Abgabe in der Decke folgende Vorschriften einzuhalten:

- Vorschriften zu Baulichkeit und Ausstattung, Beförderung, Umgang mit Lebensmittelabfällen, Wasserversorgung, Personal sowie Hygieneregeln für den Umgang mit sowie das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln; Behälter, Transportkisten und Werkzeuge müssen sauber sein und nach der Verwendung gereinigt und desinfiziert werden; gefordert sind auch Schulungen.
- Das Bearbeiten muss ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird.

Zusammenfassung zur Direktvermarktung von Schalenwild

Art der Abgabe	Mindestanforderungen	Generelle Vorschriften
1. Abgabe in der Decke	Ehebaldiges Aufbrechen, Untersuchung durch kundige Person, Freisein von auffälligen Merkmalen oder dem Verdacht auf eine Umweltkontamination (sonst: Untersuchungspflicht durch amtlichen Tierarzt), Kühlung auf nicht mehr als 7° C. Zudem dürfen Wildkörper nicht übereinanderliegend gelagert oder transportiert werden.	Frist von sieben Tagen von der Erlegung bis zur Abgabe; nicht tiefgekühlt; Bescheinigung der kundigen Person ist vom Direktvermarkter bis zum Ende des folgenden Jahres aufzubewahren; Trichinenuntersuchung bei Wild, welches der Untersuchungspflicht auf Trichinen unterliegt (z. B. Schwarzwild, Dachse); Mindestaufzeichnungen (Warenart, Datum Abgabe, Empfänger der Ware).
2. Abgabe von zerlegtem Wild	Zusätzlich zu 1.: Kennzeichnung „Wild aus freier Wildbahn“, Name des Jägers, Jagdrevier, Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum sowie Lagertemperatur sind anzugeben.	
3. Herstellung von Fleischerzeugnissen	Fleischerzeugnisse, die innerhalb der Frist von sieben Tagen an den Konsumenten abgegeben werden (z. B. Wildleberkäse, Pasteten, Wildbratwürste oder -käsekrainer), zählen noch zur Direktvermarktung. Erzeugnisse, die bei ihrer Erzeugung länger als sieben Tage benötigen (z. B. Rohschinken, -würste, Selchwürste), können nicht im Rahmen der Direktvermarktung abgegeben werden, sondern sind eine Einzelhandelstätigkeit (Meldung bei der Lebensmittelbehörde).	

- Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, dass die vorgeschriebenen Temperaturen des Fleisches von maximal 7° C nicht überschritten werden.
- Bei der Abgabe ist das Fleisch in geeigneter Weise mit dem Hinweis „Wildbret aus Direktvermarktung“ zu kennzeichnen, weiters sind der Name des Jägers, das Jagdrevier, die Nettofüllmenge, das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum sowie die Lagertemperatur anzugeben.

Weitere Rechtsrahmen

Wesentlich ist, dass die Bestimmungen für die Direktvermarktung nur für die Abgabe von Wildfleisch, das aus eigener Produktion stammt, das heißt aus den Revieren, in denen der Jäger jagdausübungsberechtigt ist, anzuwenden sind. Sofern Wildfleisch, das aus anderen Revieren bezogen wurde, oder Wildfleischerzeugnisse – unabhän-

gig von der Herkunft des Wildfleisches – abgegeben werden, ist der Jäger als Lebensmitteleinzelhändler einzustufen und unterliegt weiteren lebensmittelrechtlichen und auch gewerberechtlichen Bestimmungen. Bei einem Zukauf von Wild und der Weitergabe dieses Wildes handelt es sich nicht mehr um „Direktvermarktung“, sondern um eine Einzelhandelstätigkeit. Lebensmittel müssen durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verfolgbar bzw. rückverfolgbar sein. Dabei gilt vor allem das Prinzip „Eine Stufe vorwärts und eine Stufe zurück“, wenn das Wildbret an Konsumenten oder an den Einzelhandel, z. B. ein Gasthaus oder eine Fleischerei, abgegeben wird. Direktvermarktende Jäger haben diesbezügliche Aufzeichnungen zu führen, wobei bei der direkten Abgabe an den Endverbraucher der Vermerk „Abgabe privat“ reicht, bei der Abgabe an Einzelhandelsgeschäfte, Gasthäuser oder Fleischereien sind diese namentlich aufzuzeichnen.

Für Personen, die Lebensmittel direkt vermarkten, gibt es auch gesundheitliche Anforderungen. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden – gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen –, die infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht in der Lebensmittelproduktion tätig sein.

Hilfreiche Literatur

Für die Umsetzung der Hygieneanforderungen und Eigenkontrollen gibt es für Fleischdirektvermarkter im landwirtschaftlichen Bereich ein sehr praktisches Handbuch, an das sich auch Direktvermarkter von Wildbret anlehnen könnten: „Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe“, 5. Auflage 2016. Steuerliche und sozialversicherungsrechtliche Fragen zur Direktvermarktung werden auf der Homepage der Steirischen Landesjägerschaft beantwortet.



Im Rahmen der Direktvermarktung darf der Jäger Wild im Ganzen, zerteilt und portioniert verkaufen. Nicht erlaubt ist, Tiefkühlware zu veräußern. Für Würste, Schinken und andere Erzeugnisse aus Wildbret gelten gesonderte Bestimmungen.

