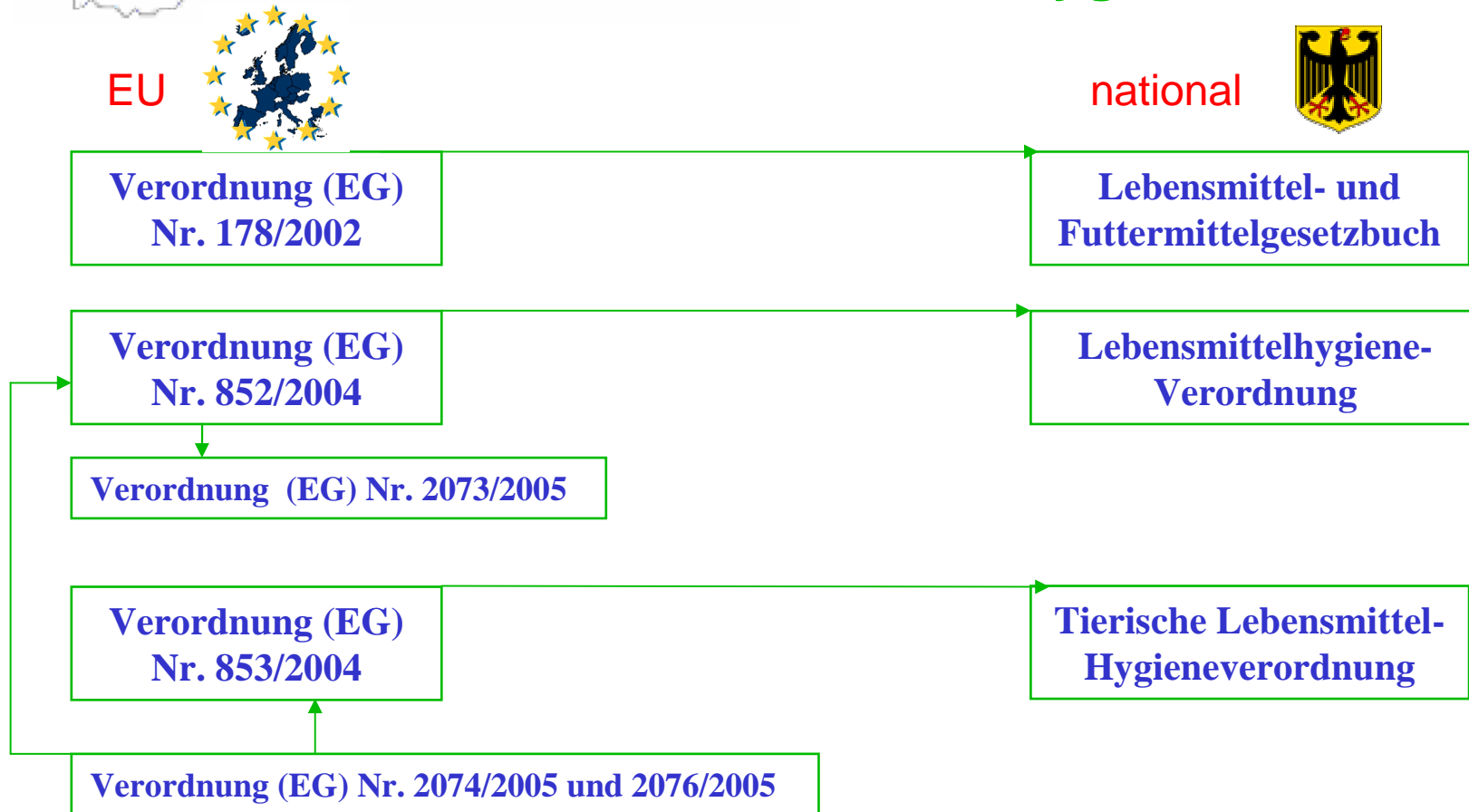


Lebensmittelrechtliche Besonderheiten bei der Vermarktung von Gehegewild

Bundesfachtagung Landwirtschaftliche Wildhaltung
vom 24. bis 26. April 2009 in Bad Blankenburg

Aufbau des Lebensmittelhygienerechts



Grundsätzliche Verpflichtungen

1. Lebensmittel müssen sicher sein.
 - gesundheitlich unbedenklich
 - zum Verzehr geeignet
2. Lebensmittel müssen rückverfolgbar sein.
 - unmittelbarer Lieferant
 - unmittelbarer Abnehmer
3. Lebensmittel müssen hygienisch einwandfrei gewonnen und behandelt werden.
 - Einhaltung der Anforderungen an Räume, Ausstattung, Sauberkeit
 - Einhaltung Temperaturanforderungen

Grundsätzliche Verpflichtungen

4. Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich dafür, dass seine Produkte den Rechtsvorschriften genügen.
 - Eigenkontrollen
 - Rückruf bei Beanstandungen
 - Informationspflicht gegenüber der Behörde
5. Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und behandeln, müssen grundsätzlich zugelassen sein.
 - Ausnahme Einzelhandel
 - Ausnahme kleine Menge bei erlegtem Wild, Geflügelfleisch, Kaninchenfleisch, Rohmilch, Eiern, Aquakulturen vom Erzeuger

Anforderungen an die Primärproduktion

Primärproduktion:

- Erzeugung, Aufzucht, Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten, umfasst auch Jagen und Fischen

 Gehegewildhaltung ist Primärproduktion

- Allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts gelten auch für Primärproduktion
- Hygienevorschriften und Buchführungspflichten für die Primärproduktion in Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anforderungen an die Primarproduktion

- Anlagen zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln angemessen reinigen, ggf. desinfizieren
- Personal muss gesund sein und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult
- Kein Zugang der Tiere zu Abfällen u. gefährlichen Stoffen, getrennt von Futtermitteln lagern
- Schädlingsbekämpfung
- Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen
- Sicherheitsvorkehrungen beim Einstellen neuer Tiere zur Verhinderung der Krankheitsübertragung
- Vorschriftsmäßige Tierarzneimittelanwendung

Anforderungen an die Primärproduktion

Buchführungspflichten in der Primärproduktion

Es ist Buch zu führen über:

- ✓ Art und Herkunft der Futtermittel
- ✓ Verabreichte Tierarzneimittel, sonstige Behandlungen
- ✓ Aufgetretene Krankheiten der Tiere
- ✓ Ergebnisse von Probenanalysen
- ✓ Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen werden
→ den Behörden auf Verlangen vorzulegen

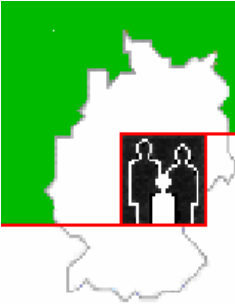
Vermarktungsformen für Gehegewild

1. Zugelassener Betrieb als Regelfall
 - durch EU-Recht geregelt
 - zugelassener Schlachtbetrieb, ggf. zugelassene Zerlegung
 - EU-weit frei handelbar
2. Ausnahme durch Gleichstellung mit frei lebendem Wild
 - an bestimmte Voraussetzungen gebunden
 - Vorschriften für erlegtes Wild gelten
3. Nationale Ausnahme für kleine Mengen bei lokaler Vermarktung
 - bei kleiner Stückzahl und eingeschränkten Abgabemöglichkeiten
 - Erleichterungen bei Schlachtier- und Fleischuntersuchung
 - keine Zulassung

Vorschrift in Vorbereitung, noch nicht rechtsgültig!

Zugelassener Betrieb

- Schlachttieruntersuchung durch amtlichen Tierarzt
- Schlachtung (Abschuss) im Gehege
- weitere Bearbeitung im zugelassenen Schlachtbetrieb
- Fleischuntersuchung
- EU-Genusstauglichkeitszeichen
- Abgabe an anderen zugelassenen Betrieb oder Zerlegung im eigenen Betrieb
- Abgabe an Großhandel (wenn Zerlegung auch zugelassen), Einzelhandel, Verbraucher



Schlachttieruntersuchung

- Verpflichtend vorgeschrieben
- Anmeldung beim zuständigen Veterinäramt
- Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die eine Schlachttieruntersuchung ermöglichen
- Innerhalb von 24 Std. vor der Schlachtung durchzuführen
- Ergebnis der Schlachttieruntersuchung ist durch amtlichen Tierarzt zu bescheinigen
- Tierschutz beachten

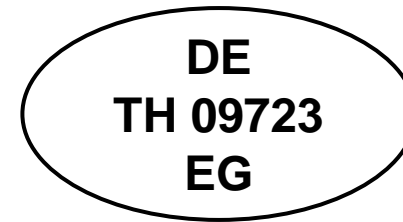
Schlachtung im Gehege

Voraussetzungen:

- Antrag bei Veterinäramt
- Geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten vorhanden
- Ausweiden an Ort und Stelle unter Aufsicht des Tierarztes
- Bescheinigung des amtlichen Tierarzt über das vorschriftsmäßige Schlachten
- Geschlachtete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zum Schlachthof befördert, bei länger als 2 Stunden Kühlung erforderlich
- Erklärung über Identität der Tiere, verabreichte Tierarzneimittel

Fleischuntersuchung

- Fleischuntersuchung unmittelbar nach der Schlachtung, vor der Kühlung
- Genusstauglichkeitskennzeichen



- EU-weit uneingeschränkte Vermarktung der Tierkörper
- Zerlegung zugelassen: uneingeschränkte Vermarktung des zerlegten Fleisches
- Zerlegung nicht zugelassen: zerlegtes Fleisch nur an Verbraucher oder bis zu einem Drittel an örtlichen Einzelhandel

Anforderungen an die Zulassung

- Anforderungen an die Räume
 - Anzahl, Größe und Ausstattung, ausreichend Kühlräume
 - Böden und Wände leicht zu reinigen und zu desinfizieren
 - Hygienische Ableitung von Abwässern
 - Ausrüstung mit glatten Flächen, leicht zu reinigen
- Vorhandensein von Umkleieräumen, Sanitäreinrichtungen und Handwaschbecken
- Hygienisch einwandfreie Lagerung und Entsorgung von Abfällen
- Hygienisch einwandfreies Arbeiten
- Eigenkontrollen nach HACCP-Grundsätzen

Gleichstellung mit frei lebendem Wild

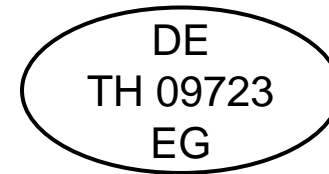
- Ausnahme für Gehege, die ähnliche Bedingungen bieten wie in freier Natur
- Anerkennung durch zuständige Veterinärbehörde erforderlich
- Bedingungen für die Anerkennung bundesweit abgestimmt
- Maßgeblich sind
 - Besatzdichte (ergibt sich aus Fläche und Tierzahl)
 - Anwendung von Arzneimitteln
 - Fütterung (ganzjährig / Notzeit)
- Hintergrund:
 - Problem der Rückstände
 - Übertragbare Krankheiten (Infektionsdruck)

Gleichstellung mit frei lebendem Wild

- Maßstab für naturnahe Besatzdichte
 - Ernährung von natürlichem Aufwuchs der Gehegefläche
 - Keine Krafftutergaben
 - Zufütterung nur in Notzeiten, max. Dezember bis April
 - Winterraufutter von Gehegefläche zu gewinnen
- Natürlicher Sichtschutz durch ausreichenden Bewuchs
- Keine vorbeugenden Tierarzneimittelanwendungen, auch keine Entwurmung
 - Einzelne erkrankte Tiere sind aus Tierschutzgründen nach tierärztlicher Diagnosestellung zu behandeln → Anerkennung ggf. vorübergehend aussetzen

Vorschriften für erlegtes Wild

- Vermarktung über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe
 - Ansprechen des Wildes durch geschulten Jäger
 - Untersuchung der Organe auf bedenkliche Merkmale durch kundige Person → Bescheinigung
 - Fleischuntersuchung im zugelassenen Betrieb
- Vermarktung als kleine Menge direkt an Verbraucher oder den örtlichen Einzelhandel
 - Ansprechen des Wildes durch geschulten Jäger
 - Prüfen von Tierkörper und Organen auf bedenkliche Merkmale durch geschulten Jäger
 - Fleischuntersuchung nur bei bedenklichen Merkmalen



Ausnahme für kleine Betriebe

- Nationale Regelung vorbereitet → muss von Europäischer Kommission gebilligt werden → **noch nicht in Kraft !**
- Erleichterungen bei Schlacht tier- und Fleischuntersuchung
- Schlachtung im Herkunftsbetrieb ohne Zulassung

Voraussetzungen:

- Schlachtung von nicht mehr als 50 Stück Wild pro Jahr
- Antrag beim Veterinäramt
- Regelmäßige amtstierärztliche Überwachung des Bestandes
- Ansprechen des Wildes vor dem Abschuss durch geschulte Person (Kenntnisse wie kundige Person)

Ausnahme für kleine Betriebe

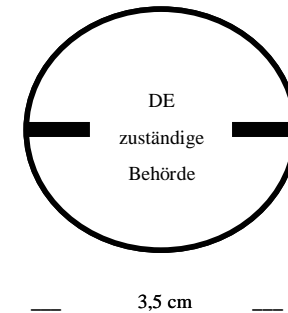
- Schlachtung **ohne vorherige amtliche Schlacht tieruntersuchung** möglich, wenn
 - zuständige Behörde dies auf Antrag genehmigt hat,
 - eine Person mit den Kenntnissen einer kundigen Person festgestellt hat, dass bei dem zu schlachtenden Tier keine Verhaltensstörungen zu beobachten sind,
 - eine regelmäßige tierärztliche Überwachung des Bestandes durchgeführt worden ist
- Schriftliche Erklärung der als kundig geltenden Person
 - bei der Beförderung des Tierkörpers zum Schlachthof beizufügen oder
 - dem amtlichen Tierarzt vor Durchführung der Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb vorzulegen

Ausnahme für kleine Betriebe

- Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb
 - Auf Antrag in der Decke möglich
 - gesondertes Genusstauglichkeitskennzeichen
- Schlachtung im Herkunftsbetrieb ohne Zulassung
- Eingeschränkte Vermarktungsmöglichkeiten
 - nur im Inland
 - nur an Endverbraucher oder Betriebe des Einzelhandels zur Abgabe an Verbraucher
 - Zerlegung bei Einhaltung der hygienischen Bedingungen möglich

„5.

Stempel für genusstaugliches Fleisch
von Schalenwild nach § 7b



Zusammenfassung

1. Die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts gelten auch für die Gehegewildhaltung zur Fleischgewinnung.
2. Die Hygieneanforderungen und Buchführungspflichten für die Primärproduktion sind für Wildhalter verbindlich.
3. Das EU-Recht sieht als Regelfall die Fleischgewinnung im zugelassenen Schlachtbetrieb zur EU-weiten Vermarktung vor. Der Abschuss im Gehege ist unter Einhaltung der Voraussetzungen möglich.
4. Eine Gleichstellung mit freilebendem Wild mit dem Ziel der Anwendung der lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften für erlegtes Wild ist nur in Ausnahmefällen gerechtfertigt.

Zusammenfassung

5. Mit einer nationalen Verordnung sollen Erleichterungen für kleine Haltungsbetriebe mit eigener Schlachtung geschaffen werden.
 1. Die Schlachttieruntersuchung wird durch regelmäßige amtstierärztliche Bestandsüberwachung und Schulung der Betreiber ersetzt.
 2. Die Fleischuntersuchung kann im Herkunftsbetrieb erfolgen.
 3. Die Schlachtung muss nicht zugelassen werden.
6. Die Erleichterungen sind mit Einschränkungen in den Vermarktungsmöglichkeiten verbunden.
7. Die nationale Verordnung bedarf der Zustimmung der EU und ist noch nicht in Kraft.

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !**

