



Foto: JD

◀ **Wird der EU-Verordnungsentwurf Realität, muss künftig eine „kundige Person“ die Tauglichkeit des Wildprets bescheinigen.**

nerecht ablöst und unmittelbar wirksam wird, heißt es, dass sie (gemäß Kapitel I „Allgem. Bestimmungen“ Artikel 1 Ziff. 3) **nicht** gilt für:

- a| die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
- b| die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Gebrauch;
- c| die direkte Abgabe von Primärerzeugnissen in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese Primärerzeugnisse direkt an den Endverbraucher weitergeben;
- d| die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die

Verordnung der Revierinhaber beziehungsweise seine Beauftragten – im Gegensatz zur bisherigen Regelung – Haarwild, insbesondere Schalenwild, in Teilstücke zerwirkt nicht nur an den Endverbraucher, sondern auch an örtliche Einzelhandelsunternehmen (dazu zählen seit dem 21. Februar 2002 nach den Begriffsbestimmungen der EG-Verordnung Nr. 178/2002 auch die Gaststätten) liefern. Achtung: Bis zum In-Kraft-Treten der EU-Verordnung bleibt es dabei, dass Haarwild nur in der Decke, Schwarte oder im Balg an Einzelhandel und Gaststätten abgegeben werden darf (Fleischhygiene-Verordnung § 10 Ziffer 7 Satz 1).

### Einzelstaatliche Regelungen möglich

Wer jetzt meint, dass mit der neuen EU-Verordnung sämtliche bisherigen Vorschriften,

Die EU-Fleischhygiene-Verordnung hat jetzt Gestalt angenommen – ein vom EU-Agrarrat abgesegneter Entwurf liegt vor. Olgierd Graf Kujawski hat die für den Jäger wesentlichen Regelungen herausgearbeitet.

# Mehr Verantwortung!

**D**ie nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen EU-Ländern in der Wildprethygiene immer noch gegebenen Defizite und das Erfordernis einer EU-einheitlichen Regelung haben inzwischen auf europäischer Ebene zur Erarbeitung von Vorgaben geführt, die in den Entwurf einer „Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ eingegangen sind. Nach mehrmonatigem Ringen um die In-

halte wurde im dafür politisch zuständigen Agrarrat (Runde der EU-Landwirtschaftsminister) am 16. Dezember 2002 Einigung erzielt.

Die Verordnung soll zum 1. Januar 2005 in Kraft treten und beinhaltet auch Vorschriften für die Behandlung von Wild und die Beurteilung von Wildfleisch als Lebensmittel, soweit es aus dem Revier an Wildbearbeitungsbetriebe geliefert wird. Hinsichtlich des Geltungsbereiches dieser künftigen EU-Verordnung, die in den Mitgliedstaaten geltendes Hygie-

im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben; **e| die direkte Abgabe von Wild und Wildfleisch in kleinen Mengen durch Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben.** Damit dürfen künftig nach In-Kraft-Treten der neuen EU-

die die Gewinnung von Wild und Wildfleisch für den privaten Haushalt und für die direkte Abgabe vom Jäger an Endverbraucher und Einzelhandel regeln, außer Kraft gesetzt werden, der irrt. Im Kapitel I (Allgemeine Bestimmungen) Artikel 1 (Geltungsbereich) ist in Ziffer 4 festgelegt: „Die Mitgliedstaaten erlassen im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts Vorschriften für die in Absatz 3 Buchstaben c, d und e aufgeführten Tätigkeiten und Personen. Bei diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet sein, dass

die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.“

In der Praxis heißt dies, dass viele Haarwild betreffende Regelungen, die im Fleischhygiene-gesetz und der Fleischhygieneverordnung enthalten sind, in modifizierter Form ebenso erhalten bleiben wie die Federwild betreffenden Regelungen im Geflügelfleischhygiene-gesetz/-verordnung.

## Umfangreicher Ausbildungskatalog

Im Anhang II, Abschnitt IV (Fleisch von frei lebendem Wild), Kapitel I der künftigen EU-Verordnung werden Vorgaben für die Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen gemacht. Da heißt es:

1 Personen, die Wild bejagen, um Wildpret für den menschlichen Verzehr in den Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildpret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

### HINWEIS:

Künftig muss sich der Jäger ausreichende Kenntnisse über Krankheiten beim Wild, besonders von ihrer Entstehung und den durch sie hervorgerufenen organisch-anatomischen Veränderungen aneignen (Wildpathologie) und sie immer präsent haben. Die Begriffe Produktion und Behandlung beinhalten nicht nur das Wissen um „bedenkliche Merkmale“, sondern auch all das, was in nachfolgenden Kapiteln dargestellt wird.

2 Mindestens ein Mitglied jeder Jagdgesellschaft muss über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügen. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.

3 Die kundige Person kann der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen ist, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall legt der Jäger

das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vor und unterrichtet ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen.

### HINWEIS:

Welche Bedeutung die EU-Verordnung der „kundigen Person“ zuzuspricht, lässt sich aus der Verpflichtung erkennen, dass der Jäger – sofern er selbst nicht kundige Person ist – ihr das von ihm erlegte Wild mit dessen Eingeweiden (ausgenommen Magen und Gedärme) zur Untersuchung vorzulegen und ihr für die Beurteilung von dessen Genussstauglichkeit wesentliche Angaben zu machen hat.

4 Die zuständige Behörde überzeugt sich davon, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Person gelten zu können.

Die Ausbildungsgänge müssen folgende Gebiete umfassen:

a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild;

b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die Verbrauchergesundheit beim Verzehr von Wildpret schädigen können;

c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.;

d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygiene-rechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildpret von Belang sind.

5 Die zuständige Behörde fordert die Jagdverbände auf, solche Lehrgänge anzubieten.

### HINWEIS:

Die Verpflichtung, dass sich die „zuständige Behörde“ davon zu überzeugen hat, dass die Jäger ausreichend geschult sind, dürfte letztlich zu einer eigenständigen Prüfung durch qualifizierte Mitarbeiter eines amtlichen Veterinär-amtes als „zuständige Behörde“ führen. Es bedeutet auch, dass Jagdscheininhaber, die als „kundige Person“ gelten wollen, einen separaten Lehrgang werden besuchen müs-

sen, in dem in der Lebensmittelhygiene wie im Jagdbetrieb sachkundige Personen die in der Verordnung vorgegebenen Ausbildungsinhalte vermitteln. Im Rahmen der Jungjägersausbildung dürfte dies nur bedingt durchführbar sein.

## „Begleitschein“ wird Vorschrift

Im Anhang II, Abschnitt IV (Fleisch von frei lebendem Wild), Kapitel II der EU-Verordnung werden Verhaltensweisen für den „Umgang mit frei lebendem Großwild“ – verstanden wird hierunter alles Schalenwild – vorgegeben:

1 Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds sind Mägen und Gedärme so bald als möglich zu entfernen; erforderlichenfalls sind die Tiere zu entbluten.

### HINWEIS:

Es ist zu erwarten, dass sich die Auslegung des unbestimmten Begriffes „so bald wie möglich“ an dem Zeitpunkt orientiert, an dem die Gefahr entsteht, dass Magen-/Darmbakterien auf Grund des Zusammenbrechens der Magen-/Darmbarriere in das Wildpret einwandern und das Wildfleisch bakteriell belasten. Dies dürfte längstens eine Stunde nach Eintritt des Todes sein. Ein zeitlich wesentlich späteres Ausweiden könnte im Interesse des Verbraucherschutzes künftig immer zu einer bakteriologischen Untersuchung des Wildes auf dessen Verzehrfähigkeit führen.

2 Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist. Die Untersuchung muss sobald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

### HINWEIS:

Eine bereits schon heute bestehende Forderung, deren Erfüllung nicht nur ausreichende Kenntnisse in allen lebensmittelhygienisch wesentlichen Punkten voraussetzt, sondern auch für die Untersuchung ausreichende

MESSE MÜNCHEN  
INTERNATIONAL

# Das gibt's nur in München.



Traditionen, Innovationen, Reisen, Einkaufen und und und. Erleben Sie auf der Jagen und Fischen, Sportschützen 2003 ein umfangreiches Angebot, dazu einzigartige Naturwelten und attraktive Sonderschauen. Mehr Informationen bei der Messe München GmbH:  
Hotline (0 89) 9 49-1 15 68  
Fax (0 89) 9 49-1 15 69  
[www.jagendfischen.de](http://www.jagendfischen.de)



Neue Messe München  
9.-13. April 2003

Lichtverhältnisse. Taschenlampenlicht ist als nicht ausreichend anzusehen. Bei Stücken, die im letzten Büchsenlicht erlegt werden, sollten die ausgenommenen Eingeweide (außer Magen und Gedärme) zur Begutachtung in einen Raum mit ausreichender Beleuchtung verbracht werden.

③ Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper, so bald wie möglich nach der unter Num-

96/23/EG kontrolliert werden können.

b) Anderenfalls sind der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beizufügen. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bezwegen haben, keine Beschei-

genüber dem Wildbearbeitungsbetrieb (und vermutlich auch gegenüber dem das Wild oder Wildteile vermarktenden Einzelhandelsgeschäft) schriftlich zu bestätigen.

Damit würde wohl nicht mehr der Revierinhaber und kaum noch der Erleger, sondern die „kundige Person“ für die Produkthaftung verantwortlich zeichnen!

Ergeben sich Hinweise darauf, dass das Fleisch des der kundigen Person zur Untersuchung vorgelegten Stückes

► **Problemfall Nachsuche: Wird ein Stück erst nach (mehr oder weniger) langer Zeit nach der Erlegung gefunden, ist u. U. eine bakteriologische Untersuchung Pflicht.**

mer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

④ a) Wenn bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt werden, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet wurden und kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht, muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung beigegeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Falle brauchen der Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen. Die Jäger müssen jedoch allen zusätzlichen Anforderungen, die in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, gestellt werden, genügen, damit insbesondere bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie

im Sinne Buchstabe a auszustellen.

c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so sind der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper zu belassen.

#### **HINWEIS:**

War es bisher erforderlich, nur im Falle des Vorliegens von für den Verzehr des Wildfleisches bedenklichen Merkmalen diese dem Käufer beziehungsweise der zuständigen Behörde (Veterinäramt) mitzuteilen und damit eine amtliche Fleischuntersuchung einzuleiten, ist dies künftig anders. Die kundige Person hat bei jedem Stück Schalenwild, dessen Fleisch sie nach eingehender Untersuchung des Wildkörpers, der inneren Organe, der Befragung des Erlegers und eigenem Kenntnisstand als gesundheitlich unbedenklich bewertet, dies in einer durchnummerierten Erklärung ge-

gesundheitlich bedenklich erscheint, darf keine Unbedenklichkeitsbescheinigung ausgestellt werden. Gleichzeitig sind bedenkliche Merkmale und sonstige Verdachtsmomente dem amtlichen Tierarzt (zuständige Behörde) zu melden, der eine amtliche Fleischuntersuchung durchführt.

⑤ Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf maximal 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

⑥ Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb ist das Übereinanderlegen von Wildkörpern zu vermeiden.

### „Frei lebendes Kleinwild“

Wie bereits in der bisherigen Richtlinie 92/45/EWG (Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von

## KOMMENTAR

Der Jäger kann die kommende EU-Fleischhygiene-Verordnung mit einem lachenden und einem weinenden Auge sehen. Es ist erfreulich, dass die direkte Abgabe an den Endverbraucher (wie auch an Gaststätten und Metzgereien) weiterhin möglich sein wird. Gesunder, praxisorientierter Menschenverstand hat sich also – zumindest in diesem wichtigen Punkt – gegen hyperpenible Hygienefanatiker durchgesetzt. Auf der anderen Seite wird dem Jäger in Form der „kundigen Person“ deutlich mehr Verantwortung übertragen. Denn diese zeichnet letztlich dafür verantwortlich – Stichwort Produkthaftung –, dass nur absolut einwandfreies Wildpret in den Verkehr gebracht wird. Damit wird ganz gewiss im Bereich Wildprethygiene ein anderer Qualifikationsstandard als bisher erforderlich werden. Sofern die anstehenden Fortbildungsmaßnahmen nicht gerade in ein Veterinärstudium ausarten (was bei der deutschen Regelungswut ja nicht unbedingt von der Hand zu weisen ist), kann schon unter dem Aspekt des Verbraucherschutzes nicht ernsthaft dagegen argumentiert werden (In Österreich läuft eine ähnliche Regelung schon seit Jahren). Und dem Verbraucher gegenüber lässt sich diese Qualitätssicherung bestimmt gut „verkaufen“. *Jost Doerenkamp*

Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch) werden auch in der künftigen EU-Verordnung über „Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ alles jagdbare Federwild sowie Hase und Wildkaninchen zusammen als „frei lebendes Kleinwild“ deklariert.



Foto D. Hoepf

Hierzu heißt es:

① Die kundige Person muss den Wildkörper auf Merkmale untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

② Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt und vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten.

**HINWEIS:**

Im Gegensatz zu den EU-Regelungen bei „Großwild“ muss die kundige Person bei „Kleinvild“ die Genussfähigkeit des Fleisches nicht ausdrücklich und schriftlich bestätigen.

③ Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie

möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.

**HINWEIS:**

Sobald wie möglich bedeutet: innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen Verbringen zum Wildbearbeitungsbetrieb.

④ Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf maximal 4° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

**HINWEIS:**

Wenn man bedenkt, dass bei unausgeweideten Hasen und Wildkanin sich bereits eine Stunde nach dem Erlegen Magen und Gedärme durch Aktivitäten der Bakterien aufblähen und die inneren Organe zu verfärben beginnen, dürfte lebensmittelhygienisch als Zeitspanne für das Verbringen in eine Kühlung bis

## WILDPRET: Einfuhr aus Drittstaaten untersagt

Zum Schutz vor der Einschleppung von Tierseuchen aus Drittländern gelten seit dem 1. Januar 2003 EU-weit verschärfte Reiseverkehrsregelungen. Darauf hat das Bundesverbraucherministerium jetzt hingewiesen.

Um zu verhindern, dass ansteckende Tierseuchen in die EU eingeschleppt werden, ist die Einfuhr von erlegtem Wild aus Drittländern (z. B. Polen) in die EU durch Jäger verboten. Das bedeutet, dass Jäger zum Beispiel nicht mehr das Wildpret eines erlegten Stücks Schalenwild, wie auch von Hasen, Wildkaninchen oder Flugwild im Reiseverkehr zum persönlichen Gebrauch mitführen dürfen. Erlaubt ist aber nach wie vor die Einfuhr von Jagdtrophäen in die EU. *DJV*

zu zwei Stunden nach dem Erlegen und für das Herunterkühlen eine solche von drei bis vier Stunden als angemessen gelten.

⑤ Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungebührliche Verzögerung ausgeweidet werden, sofern die

zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.

Soweit einige wichtige Regelungen des Entwurfs. Es kann davon ausgegangen werden, dass dieser ohne weitere gravierende Änderungen zum genannten Zeitpunkt in Kraft tritt. ■

# MONARCH 2.5-10X56 – DAS HIGHLIGHT IN DER DÄMMERUNG.

**Nikon** | SEE

Punktgenau im Visier – das Monarch 2.5-10X56 mit Absehen 4 mit Leuchtpunkt garantiert die präzise Erfassung des Ziels bei schwierigen Lichtverhältnissen. Besonders beim Nachtansitz werden Sie sich über das extrem helle Bild freuen. Denn die Mehrschichtvergütung Ultra ClearCoat™ sorgt nicht nur für ein scharfes und klares Bild, sondern gewährleistet zusätzlich einen hohen Lichtdurchlassgrad von über 95%. Durch seinen weit reichenden Vergrößerungsbereich ist dieses Modell universell einsetzbar.

