

Foto Bagyi

◀ Die Beurteilung, ob auffällige Merkmale vorliegen, beginnt schon vor dem Schuss und setzt sich dann beim Aufbrechen fort.

Schon seit vielen Jahren im Entstehungsprozess, haben jetzt Parlament und Rat der EU die auch für Jäger geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnungen verabschiedet. Olgierd Graf Kujawski schildert, was auf uns Jäger zukommt.

# auf die Europas Jäger müssen Schulbank

Es kommen neue Regelungen auf die Jäger zu: Am 16. April 2004 hat der Rat der Europäischen Union den vom EU-Parlament am 30. März 2004 beschlossenen Abänderungen zur EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene zugestimmt (s. a. PIRSCH 9/2004, „1. Büchsenlicht“). Damit gilt das umfangreiche, aus insgesamt drei Verordnungen mit Anhängen sowie einer Richtlinie bestehende Gesetzeswerk als einvernehmlich verabschiedet. Es tritt 14 Tage nach Veröffentlichung im Europäischen Amtsblatt (voraussichtlich im Mai) in Kraft und muss dann innerhalb 18 Monaten in den EU-Staaten umgesetzt werden.

Zu den Verfechtern dieser Verordnungen gehörten unter anderem Prof. Dr. Christian Ring (München/Hannover), langjähriger Vizepräsident des ständigen Veterinärausschusses der EU, sowie auch Dr. Horst Schnellhardt aus Halberstadt (Sachsen-Anhalt). Als Veterinärmediziner und Leiter eines Veterinäramts war der CDU-Politiker als Sachkundiger vom Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Verbraucherpolitik des EU-Parlaments mit den Aufgaben eines Berichterstatters betraut worden. In dieser Position war er auch maßgeblich an der Formulierung und ihrer Begründung beteiligt. Bei dem jetzt verabschiedeten

Gesetzespaket handelt es sich im Einzelnen um die

- 1 „EU-Verordnung zur Lebensmittelhygiene“,
- 2 „EU-Verordnung über die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“,
- 3 „EU-Verordnung mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs“ und
- 4 EU-Richtlinie zur Aufhebung durch die Verordnungen überholter alter EU-Richtlinien.

Da diese Verordnungen in den Mitgliedländern unmittelbare Gesetzeskraft erlangen (seit

dem 1. Mai insgesamt 25 Staaten), ist man der Zielsetzung, dem Verbraucher europaweit im Bereich Lebensmittel eine hohe Sicherheit zu gewährleisten, wesentlich näher gekommen, so Dr. Horst Schnellhardt. Voraussetzung hierfür ist, dass die Verordnungen mit ihren Anhängen in den Mitgliedstaaten nicht nur beachtet werden, sondern ihre Umsetzung auch kontrolliert wird. Dies gilt auch für jene in den Verordnungen enthaltenen Vorschriften, die die Gewinnung und das In-Verkehr-Bringen von Wildpret als „Lebensmittel tierischen Ursprungs“ betreffen. Worauf haben sich nun die Jägerinnen und Jäger

spätestens ab 1. Januar 2006 einzustellen und was werden sie zu beachten haben?

## ■ Direktvermarktung bleibt, aber...

Das Wichtigste vorab: In den EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ist im Kapitel I „Allgemeine Bestimmungen“, Artikel 1 „Geltungsbereich“ unter der Ziffer 2 beziehungsweise Ziffer 3 festgelegt, dass diese Verordnungen nicht gelten für **a** die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;

**b** die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;

**c** die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte (hierzu zählen auch Gaststätten), die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben,

**e** Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.

Da zu den Primärerzeugnissen auch erlegtes Haar- und Federwild zählt, bräuchte sich der Revierinhaber beziehungsweise sein Beauftragter bei der Direktvermarktung von Wildpret aus eigenem Revier um die Vorschriften der neuen EU-Verordnungen nicht zu kümmern – könnte man meinen. Dass dies ein Trugschluss wäre, ergibt sich aus den zuvor zitierten Artikeln (Ziffer 3 Lebensmittelhygiene beziehungsweise Ziffer 4 Lebensmittel tierischen Ursprungs). Da heißt es übereinstimmend, dass im Rahmen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften die Mitgliedstaaten gleichwertige Vorschriften für die im Absatz 2 Buchstabe c beziehungsweise Absatz 3 Buchstaben c, d und e genannten Tätigkeiten und Personen erlassen. Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss ge-

währleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

Im Klartext: Auch für die Direktvermarktung wird man gleichwertige Vorschriften wie in den EU-Verordnungen erlassen, um die Sicherheit des Verbrauchers auch in diesem Bereich zu gewährleisten. Eine Möglichkeit wäre beispielsweise, dass das hierfür zuständige Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft erklärt, dass alle Wild betreffenden Passagen der EU-Verordnung auch für den Bereich Direktvermarktung gelten.

Dazu heißt es in der Begründung zur Verordnung über die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs unter Ziffer (22):

„Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Kontrolle des auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr gebrachten Wildprets sollten die Tierkörper und ihre Eingeweide zur amtlichen Fleischuntersuchung in einem Wildverarbeitungsbetrieb vorgelegt werden. Um jedoch bestimmte Jagdtraditionen zu wahren, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden, sollte für eine entsprechende Ausbildung der Jäger gesorgt werden, die Wild für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen. Diese sollte die Jäger in die Lage versetzen, eine erste Untersuchung des erlegten Wildes an Ort und Stelle durchzuführen. In diesen Fällen ist es nicht notwendig, dass ausgebildete Jäger dem Wildverarbeitungsbetrieb alle Eingeweide im Hinblick auf eine Fleischuntersuchung zukommen lassen, wenn sie diese erste Untersu-

chung durchführen und keine Anomalien oder Gesundheitsgefahren ermitteln. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Möglichkeit haben, in ihrem Hoheitsgebiet strengere Vorschriften festzulegen, um spezifischen Risiken Rechnung zu tragen.

**Wichtig zu wissen** sind für jeden Jäger, der erlegtes Wild vermarkten will, die in der EU-Verordnung gegebenen Definitionen. Unter „frei lebendes Wild“ fallen

- frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem geltenden Recht des betreffenden Mitgliedstaates als Wild gelten, einschließlich Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild, und
- frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden.

## Laut Anhang I

dieser EU-Verordnung gelten

- als „Kleinwild“ – frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere;
- als „Großwild“ – frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen.
- „Eingeweide“ – Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und Speiseröhre und – bei Geflügel – der Kropf, Magen/Pansen, Dünn- und Dickdarm sowie Blase zählen nicht zum Eingeweide.

## Auch wichtig zu wissen

- „Frisches Fleisch“ ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.
- Unter einem „Wildbearbeitungsbetrieb“ ist ein Betrieb zu verstehen, in dem erlegtes Wild und Wildpret für den In-Verkehr-Bringen zugerichtet wird.

## ■ Wissen in Theorie und Praxis ist gefragt

Was aber erwartet die Jäger in der Europäischen Union und damit auch in Deutschland nach In-Kraft-Treten dieser EU-Verordnungen? Im Anhang III der „Verordnung über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“, Abschnitt IV (Fleisch von frei lebendem Wild), regelt Kapitel I die „Ausbildung von Jägern in

Gesundheits- und Hygienefragen“. Da heißt es:

**1** Personen, die Wild bejagen, um Wildpret für den menschlichen Verzehr in 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.

**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 muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.

**4** Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Person gelten zu können. Die Ausbildungslehrgänge sollten mindestens 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 menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildpret schädigen können;

**c** Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem

Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.; und

**d** Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehr-Bringen von Wildpret von Belang sind.

**5** Die zuständige Behörde sollte die Jagdverbände auffordern, solche Lehrgänge anzubieten.

**HINWEIS** Nach den Begriffsbestimmungen der EU gilt als „zuständige Behörde“ die Zentralbehörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Bestimmungen der Verordnung zuständig ist, oder jede andere Behörde, der die Zentralbehörde diese Zuständigkeit übertragen hat, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes. Für Deutschland wären das einmal das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie die entsprechenden Ministerien der Länder und vor Ort die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Veterinärämter. Diesen gegenüber müssen die Jäger künftig nachweisen, dass sie in den vorgenannten Punkten firm sind, um als „kundige Person“ zertifiziert werden zu können.

### Was der Jäger zu beachten hat

Die Eu-Verordnungen regeln auch detailliert, welche Maßnahmen der Jäger nach dem Erlegen zu treffen hat. Folgendes gilt (nach Kapitel II) bei frei lebendem Großwild:

**1** Nach dem Erlegen frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.

**2** Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide (Anmerkung: Herz, Lunge, Leber, Milz, Nieren, Luft- und Speiseröhre) auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

**3** Das Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigelegt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

**4 a** Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkonta-

mination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Fall brauchen Kopf und Eingeweide dem Wildkörper nicht beigelegt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigelegt 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 96/23/EG kontrolliert werden können.

**b** Sind auffällige Merkmale festgestellt worden, müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigelegt werden. Die kundige Person, die die



Foto: JD

◀ Der Jäger als „kundige“ Person muss die Organe auf auffällige Merkmale hin untersuchen.

## Kommentar

In Anbetracht des Bildungsmangels bei vielen, insbesondere älteren Jägern in Sachen Wildprethygiene wird es einer mehrtägigen Nachschulung mit anschließender Prüfung bedürfen, um die durch die EU-Verordnung angestrebte Lebensmittelsicherheit auch im Bereich Wildpret zu gewährleisten. Die Aussage des DJV, dass jeder, der die Jägerprüfung bestanden hat, automatisch auch als „kundige Person“ zu gelten hat, wird bei einer Prüfung der einzelnen Jäger durch die zuständige Behörde kaum Bestand haben. Vor allem, wenn man bedenkt, dass das Fach Wildprethygiene im Lehrplan der Jungjägersausbildung seit Jahren vielerorts stiefmütterlich behandelt wurde oder wie im Stadtstaat Hamburg nach Aussage von Wildmeister Rolf Tupat (Jagdschule Lüdersburg) praktisch nicht gelehrt wird.

Olgierd Graf Kujawski

Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewegen hatten, keine Bescheinigung im Sinne Buchstabe a) auszustellen.

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

**5** 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.

**6** Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.

**7** Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.

**8** Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es

**a** vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht tiefgefroren wird und

6 nach der Häutung einer abschließenden Untersuchung (gemäß EU-Verfahrensvorschriften-VO) unterzogen wird.

9 Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

**ANMERKUNG** Revierinhaber und deren Jagdgäste, die selbst nicht anerkannte kundige Personen in Sachen Wildprethygiene sind, müssen künftig erlegtes Wild einschließlich dessen Eingeweide (innere Organe) einer kundigen Person zur Begutachtung vorlegen, die dann auf Grund ihrer besonderen Kenntnisse entscheidet, ob das Wild verwertbar ist, ob es einem amtlichen Tierarzt zur weiteren Begutachtung vorgelegt oder ob es als nicht verzehrfähig verworfen wird. Erklärt sie das Wild für den Verzehr als unbedenklich, dann hat sie dieses schriftlich zu dokumentieren und mit Unterschrift zu verantworten.

Auch für das so genannte Kleinwild gelten bestimmte Verfahrensvorschriften (gem. Kapitel III):

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

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

3 Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.

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

5 Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet oder vollständig ausgeweidet werden, sofern die zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.

6 An einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefertes frei lebendes Kleinwild muss der zuständigen Behörde zur Inspektion vorgeführt werden.

7 Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Kleinwild gelten die Vorschriften von Abschnitt II Kapitel V.

### ■ Und das ist alles genussuntauglich

Exakt geregelt ist – und das hat auch der Jäger zu beachten, nach welchen Kriterien der

amtliche Tierarzt Wildpret als genussuntauglich zu erklären hat. Die entsprechenden Vorgaben finden sich in der „EU-Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs“.

Im Anhang I zu dieser Verordnung wird in Kapitel V Fleisch unter anderem als genussuntauglich beurteilt, wenn es einen ausgeprägten Geschlechtsgeruch aufweist (z.B. brunftig, rauschig), wenn es von abgemagerten Tieren stammt (schwachgewichtiges Wild), oder wenn es Verunreinigungen aufweist. Außerdem wird in Kapitel VIII, das sich speziell mit Fleisch von frei lebendem Wild befasst, festgelegt, dass Wildpret vom amtlichen

Tierarzt für genussuntauglich zu erklären ist, das von Tieren stammt, bei denen festgestellt wurde:

- vor dem Erlegen abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes,
- Tumore oder Abszesse in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur,
- Entzündungen der Gelenke (Arthritis), der Hoden (Orchitis), krankhafte Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
- nicht von der Jagd herführende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind,
- Parasitenbefall,
- übermäßige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe,
- erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch,
- alte, offene Knochenbrüche,
- Auszehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte mit Flüssigkeit gefüllte Geschwülste (Ödeme),
- frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell oder
- sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung (oder Verhitzen).

**ANMERKUNG** Da verunfalltes Wild mindestens eines der vorgenannten Kriterien erfüllt, wird es vom amtlichen Tierarzt generell verworfen. Es sollte deshalb von der kundigen Person vorab aus dem Verkehr gezogen werden. Es privat beziehungsweise durch Direktvermarktung zu verwerten, dürfte sich auf Grund der Sachlage ebenfalls verbieten, obwohl da mancher wohl kaum Hemmungen hätte, wie Ereignisse aus der Vergangenheit belegen. ■

## Kommentar

Dass die einschlägigen EU-Verordnungen mit ihren auch die Jäger berührenden Vorschriften kommen würden, war schon seit Jahren klar. Positiv ist, dass die Direktvermarktung des Wildprets durch den Jäger erlaubt bleibt. Denn diese wichtige Vermarktungsform stand eine ganze Zeit lang auf der Kippe.

Allerdings werden an uns Jäger im Bereich der Wildprethygiene eindeutig höhere Anforderungen gestellt werden. Ohne von einer „kundigen Person“ beurteilt worden zu sein, darf aller Voraussicht nach kein Stück Wild mehr an Dritte abgegeben werden. Spannend wird, wie hoch der deutsche Gesetzgeber, der die EU-Verordnung für den Bereich Direktvermarktung in den nächsten anderthalb Jahren umsetzen muss, die Ausbeziehungsweise Fortbildungs-Messlatte für uns Jäger hängen wird. Hier ist jetzt nicht zuletzt unsere Interessenvertretung, der DJV, gefordert.

Dass der Bereich Wildprethygiene sowohl den Anforderungen der Jagdpraxis wie des Verbraucherschutzes entsprechend geregelt werden kann, zeigt übrigens unser Nachbarland Österreich. In der nächsten Ausgabe werden die dort seit vielen Jahren bewährten Maßgaben vorgestellt.

Jost Doerenkamp

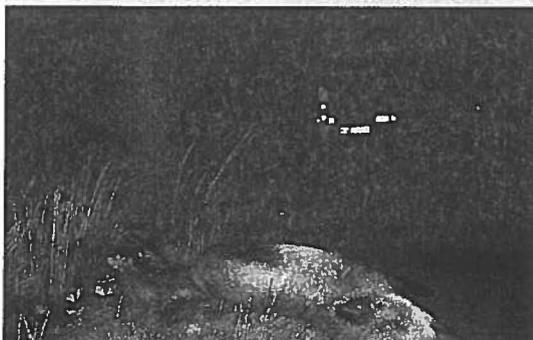


Foto K.-H. Volkmer

◀ Ein Fall für den Luderplatz: Verunfalltes Wild erfüllt in der Regel die Kriterien, nach denen das Wildpret als nicht genussuntauglich zu beurteilen ist.