

An alle Jagdausübungsberechtigten, und
Jagdpächter im Rheingau-Taunus-Kreis,
insbesondere in der Sperrzone 1

DER LANDRAT

Fachdienst:
**Verbraucherschutz und
Veterinärwesen**

Datum:
13. August 2024

Sachbearbeiterin:
Frau Dr. Litzius

Raum:
3.201

Telefon:
06124 510-688

E-Mail:
ASP@rheingau-taunus.de

Ihr Zeichen:

Ihre Nachricht vom:

Bei Schriftwechsel angeben
Unser Zeichen:

Afrikanische Schweinepest (ASP) Umgang mit gesundem Wildschweinfleisch

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne möchte ich Ihnen eine kurze Information zum Umgang mit gesund
erlegtem Wildschweinfleisch in der Pufferzone – Sperrzone 1 – im
Zusammenhang mit der ASP zur Hand geben.

Umgang mit gesund erlegten Wildschweinen in der Pufferzone (Sperrzone 1)

- Erlegtes Wildschwein in einem auslaufsicheren Behälter in die eigene Wildkammer transportieren,
- hier aufbrechen und beproben (Trichinenprobe und Blutprobe),
- beide Proben dem Veterinäramt unter den bekannten Abgabestellen zukommen lassen (mit ausgefülltem Probenbegleitschein).
- Die Freigabe des Tierkörpers erhalten Sie nach Zugang des Befundes der Blutprobe aus dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (über den jeweiligen Revierpächter).
- Beim ersten negativen Befund wird die Freigabe/Ausnahmegenehmigung zur Verbringung erteilt. Diese ist bis auf weiteres gültig. Diese Information senden wir an die E-Mailadresse der Revierinhaber/E-Mailadresse Adresse auf dem Probenbegleitschein.
- Somit ist nach Freigabe eine Vermarktung des Wildschweines wie gehabt möglich.
- Eine Abgabe an einen Wildverarbeitungsbetrieb kann nur erfolgen, wenn dieser benannt ist.

Servicezeiten: Vorsprachen nur nach Terminvereinbarung

Postanschrift: Heimbacher Str. 7 · 65307 Bad Schwalbach **Telefon:** 06124 510-0

Internet: www.rheingau-taunus.de **Datenschutzinformation:** www.rheingau-taunus.de/datenschutz

Konto der Kreiskasse: Naspä Bad Schwalbach, IBAN DE65 5105 0015 0393 0000 31, BIC: NASSDE55XXX

Bitte beachten Sie außerdem Folgendes:

1. Die Jäger können Wild im Umfang der Strecke ihres Jagdtages in ihren Wildkammern aus der Decke schlagen und zerwirken, um das Wildfleisch anschließend gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 direkt an Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher abzugeben (sogenanntes „Ausnahmewild“ gilt nur für Jäger, nicht für Metzger, es sei denn, der Metzger ist auch der erlegende Jäger). Hierfür muss der Jäger lediglich bei der örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) als Lebensmittelunternehmer registriert sein, und die genutzten Räume müssen geeignet sein. Einer amtlichen Fleischuntersuchung bedarf es in diesem Fall nur dann, wenn bei dem Wild vor dem Erlegen und beim Bearbeiten bedenkliche Merkmale festgestellt wurden. Allerdings ist bei Tieren, die Träger von Trichinen sein können, stets die Untersuchung auf Trichinen vorgeschrieben.
2. Wollen die Jäger darüber hinaus auch Wildfleischzubereitungen oder -erzeugnisse herstellen, bedarf es einer Registrierung als Einzelhandelsunternehmen beim örtlichen Veterinäramt. Die räumlichen und technischen Voraussetzungen (z.B. Wolf, Kutter, etc.) müssen vorhanden und geeignet sein. Die Jäger können dazu eine andere Metzgerei unter denen im Erlass vom 20. Oktober 2020 festgelegten Bedingungen nutzen, diese müssen über Fachkenntnisse nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LmHV) verfügen oder einen Mitarbeitenden mit Fachkenntnissen beschäftigen. Die Erzeugnisse dürfen lediglich am Ort der Herstellung sowie über die eigenen mobilen Verkaufsstände an Endverbraucher abgegeben werden. Auch hierfür ist keine amtliche Fleischuntersuchung außer ggf. der Trichinenuntersuchung erforderlich.
3. Bezieht ein Metzger das Wild von Jägern, um es nach dem Abziehen als Wildfleisch oder als Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abzugeben, muss auch der Metzger nicht zugelassen, sondern nur als Einzelhandelsunternehmen registriert sein.
4. Wollen die Jäger jedoch Wildfleischzubereitungen bzw. -erzeugnisse an andere Lebensmittelunternehmen (Einzel- oder Großhandel, Gastronomie etc.) abgeben, benötigen sie eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb und darüber hinaus für die Zerlegung von Wildfleisch bzw. für die Herstellung von Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen aus Wildfleisch. Hier ist über die ggf. erforderliche Trichinenuntersuchung hinaus auch eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen.
5. Nimmt ein Metzger von einem oder mehreren Jägern Wild an, um es zu zerlegen, zu be- oder verarbeiten und das Fleisch und /oder die Erzeugnisse daraus an andere Lebensmittelunternehmen (Hofläden, Einzel- oder Großhandel, Gastronomie etc.) abzugeben, unterliegt er der Zulassungspflicht nach Ziffer 4.
6. Die Zulassungspflicht ergibt sich auch dann bereits, wenn der Jäger / Metzger als Lebensmittelunternehmer Wild von anderen Jägern zur Be- und Verarbeitung annimmt und die Erzeugnisse an die Jäger zum Weiterverkauf zurückgibt.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Dr. Litzius