



Direktvermarktung: Alles, was Recht ist!

Immer wieder kommt es im Jagdbetrieb zu Situationen, in denen das (jagd-)rechtliche Wissen auf dem Prüfstand steht. An dieser Stelle werden in loser Folge jagdrechtliche Fragen beantwortet. – Teil 11: aktuell rechtlich und lebensmittelrechtlich relevante Bestimmungen in Bezug auf die Direktvermarktung.

MAG. WOLFGANG A. ORSINI UND ROSENBERG, RECHTSANWALT

Das heute gültige Lebensmittelrecht wird im Wesentlichen durch EU-Recht bestimmt, welches mit 1. 1. 2006 in Kraft trat. Im Kern sind folgende Verordnungen relevant, die in ihrer Gesamtheit das sogenannte „EU-Hygienepaket“ bilden:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Als EU-Verordnungen sind diese in allen Mitgliedstaaten direkt, ohne zusätzliche staatliche Gesetzgebung anwendbar. Es gibt jedoch Bereiche, in welchen

den Mitgliedstaaten selbst Regelungen überlassen wurden. In Österreich wurde dies durch das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I, Nr. 13/2006) und einigen Verordnungen (für Jäger relevant: Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung, BGBl. II, Nr. 108/2006) umgesetzt.

Zulassungs- und nicht zulassungspflichtige Tätigkeiten

Das Lebensmittelrecht unterscheidet in weiterer Folge anhand der vorgenommenen Tätigkeit, ob eine Genehmigung (= Zulassung) erforderlich ist oder nicht. Zulassungspflichtig sind Wild-

bearbeitungsbetriebe und zugelassene Kühllhäuser für Wild in der Decke (früher „Wildsammelstelle“) sowie Schlachthäuser für Farmwild (= Lebensmittelbetriebe). Nicht zulassungspflichtig sind Direktvermarktungsbetriebe und Einzelhändler.

Direktvermarktung – Was bedeutet das?

Unter dem Begriff „Direktvermarktung“ versteht man die Vermarktung im Sinne der Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung. Der Begriff Direktvermarktung kommt auch in anderen Rechtsbereichen (Sozialversicherung, Finanzrecht usw.) vor, hat dort aber eine etwas andere Bedeutung.

Direktvermarktung bedeutet im Lebensmittelrecht die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel (Wild oder Wildfleisch) vom Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler, die diese Lebensmittel an Endverbraucher weitergeben.

Direktvermarktung ist daher nicht die Primärproduktion für den eigenen häuslichen Gebrauch. Der Einzelhandel übernimmt die Handhabung, die Be- und Verarbeitung (zu Fleisch-erzeugnissen) von Lebensmitteln und gibt diese an den Endverbraucher ab.



FOTO LANDIG

*Der Jäger als
Direktvermarkter.*



Weitere Artikel dieser Serie
finden Sie auf unserer Website:
www.weidwerk.at

Zum Einzelhandel zählen die örtlichen Fleischer, Feinkostgeschäfte, aber auch Restaurants.

Wildfleischuntersuchung

Die Pflicht zur tierärztlichen Wildfleischuntersuchung ist an die Zulassungspflicht des Betriebes gekoppelt. Ist der Betrieb zulassungspflichtig, muss eine tierärztliche Untersuchung vor dem Inverkehrbringen stattfinden. Da die Direktvermarktung, wie zuvor geschildert, von der Zulassungspflicht als Lebensmittelbetrieb ausgenommen ist, muss dies hier nicht geschehen. In Österreich wird dies durch die enge Beziehung zwischen Erzeuger und Verbraucher begründet.

Diese enge Beziehung wird rechtlich dadurch erreicht, wenn zwischen dem Erzeuger (Jagd) und dem Verbraucher nie mehr als zwei Stufen des Vertriebes oder der Be- und Verarbeitung liegen – auch dann nicht, wenn mehrere Stufen von derselben Person vorgenommen werden.

Wildbret-Direktvermarktung

Die hier wesentlichste Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die österreichische Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung können für Jäger relevant sein. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt allgemeine Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene (zahlreiche Anforderungen an Räume und Ausrüstungsgegenstände, Hygienebestimmungen beim Lagern und der Be- sowie Verarbeitung). Weitergehende Regelungen enthält die österreichische Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung, die sich im Speziellen an Jäger richtet:

- Nach dem Erlegen müssen Magen und Därme sobald wie möglich entfernt werden. Das Auslaufen von Magen- und Darminhalten ist zu verhindern.
- Eine kundige Person hat den

Stufe	Fall 1	Fall 2	Fall 3	Fall 4 (nicht zulässig!)
0 (Primärproduktion)	Hubertus erlegt Wild.	Hubertus erlegt Wild.	Hubertus erlegt Wild.	Hubertus erlegt Wild.
1	Hubertus verwendet das Fleisch für den privaten Gebrauch.	Hubertus verkauft direkt an Endverbraucher oder Fleischer (in der Decke).	Hubertus verkauft direkt an Endverbraucher oder Fleischer (zerwirkt).	Hubertus verkauft direkt an Einzelhändler (in der Decke/zerwirkt).
2			Der Einzelhändler be- oder verarbeitet und gibt dieses an Endverbraucher ab.	Der Einzelhändler be- oder verarbeitet und gibt dieses an Hubertus zurück.
3				Hubertus verkauft an Endverbraucher.

Wildkörper und die ausgenommenen Eingeweide auf verdächtige Merkmale zu untersuchen. Bei für Trichinose anfälligen Arten ist eine Trichinenuntersuchung vorzunehmen.

- Sollten auffällige Merkmale nicht festgestellt werden und keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sein, so hat dies die kundige Person zu bescheinigen.
- Werden abweichende Merkmale festgestellt, ist ein Tierarzt beizuziehen.
- Der Wildkörper muss nach dem Erlegen innerhalb möglichst kurzer Zeit auf eine Temperatur von nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden. Im Fall von Eingeweiden dürfen diese auf nicht mehr als 3 °C abgekühlt werden.
- Die Tierkörper dürfen nicht übereinanderliegend gelagert werden.
- Die Vermarktung hat binnen sieben Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

Die Verordnung enthält weitere Bestimmungen zu frei lebendem Kleinvild, auf das hier nicht gesondert eingegangen wird. Um die Ausführungen weniger abstrakt zu gestalten, werden nachstehend einige Fallbeispiele diskutiert.

Fall I

Hubertus ist Jäger und Mitglied der örtlichen Jagdgenossenschaft. Hubertus erlegt ein Hirschkalb und verwendet das Fleisch bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse für den eigenen privaten Gebrauch.

In diesem Fall handelt es sich nicht um Direktvermarktung. Es erfolgt keine Abgabe an Dritte. Weder die österreichische Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung noch das EU-Hygienerecht ist hier anzuwenden.

Fall II

Hubertus erlegt ein Hirschkalb und gibt dieses im Ganzen, frisch, in der Decke, weder tiefgefroren noch sonst bearbeitet an den Endverbraucher oder an den örtlichen Fleischer ab. Hier gilt ebenso nicht das EU-Hygienerecht, die österreichische Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung ist aber anwendbar. Der Jäger hat sicherzustellen, dass sowohl der Tierkörper als auch essbare Organe vor Kontaminationen geschützt sind und hier sowohl beim Aufbrechen als auch mit verwendeten Ausrüstungsgegenständen sauber gearbeitet wird. Es gelten die zuvor angeführten weiteren Grundsätze – Vermarktung innerhalb

IM JAGDREVIER JAGDRECHT

Direktvermarktung:

- ◉ 7-Tages-Frist: Laut Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung muss der Direktvermarkter Wild innerhalb von 7 Tagen ab Erlegungsdatum vermarkten.
- ◉ Wild von anderen Jagdrevieren, in denen der direktvermarktende Jäger nicht jagdberechtigt ist, darf nicht zugekauft werden!
- ◉ Wildfleisch darf nicht zum Fleischer gebracht werden, um dort Wildprodukte herstellen zu lassen – in der Regel wird dort auch Fleisch von Nutztieren mitverarbeitet – um es im Anschluss in Verkehr zu bringen.
- ◉ Behördliche Meldung als „Lebensmittelbetrieb“ – der Jäger ist ein Lebensmittelunternehmer und zum Führen eines Lebensmittelunternehmerprotokolls verpflichtet.

Will man als Jäger veredelte Wildprodukte in Verkehr bringen, muss man sich in der Regel als Wildbearbeitungsbetrieb deklarieren.



von sieben Tagen; Kühlung des Wildkörpers auf max. 7°C (Großwild) bzw. 4°C (Kleinwild).

Fall III

Hubertus erlegt ein Hirschkalb und zerlegt den Wildtierkörper. Das zerlegte Fleisch gibt er an Endverbraucher oder an den örtlichen Fleischer ab. Hier sind die österreichische Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung und das EU-Hygienerecht anzuwenden.

Fall IV

Hubertus erlegt ein Hirschkalb. Er lässt aus dem Wildbret vom örtlichen Fleischer Wildwürste herstellen und gibt diese im Anschluss an Endverbraucher ab. Da einerseits die 7-Tages-Frist überschritten wird und andererseits der Fleischer unter Umständen Fleisch von Nutztieren mitverarbeitet, werden beim Direktvermarktungsbetrieb sowohl eine Gewerbeberechtigung als auch eine gewerberechtliche Betriebsanlagengenehmigung notwendig – der Direktvermarkter muss sich zudem als Wildbearbeitungsbetrieb deklarieren! Im Rahmen der Direktvermarktung ist dieser Fall nicht mehr zu bewerkstelligen! Wildfleisch darf also nicht zum Fleischer gebracht werden, um dort Wildprodukte herstellen zu lassen und anschließend selbst zu vermarkten – es sei denn, das Wild wird an den Fleischer, der auch als Wildbearbeitungsbetrieb gemeldet ist, in der Decke abgegeben und dort von einem Tierarzt beschaut. Aber selbst dann wird die 7-Tages-Frist in der Regel überschritten ...

Achtung: Grenze zum Wildbearbeitungsbetrieb

Wie bereits geschildert, dürfen zwischen dem Jäger und dem Endverbraucher oder dem Fleischer/Feinkostgeschäft nie mehr als zwei Bearbeitungsschritte vorhanden sein.

Es ist daher stets darauf zu achten, dass das Wildfleisch von Wild stammt, das der Jäger entweder selbst erlegt hat, oder es aus dem Revier des Jägers (Jagdgenossenschaft, Pächter, Mitpächter) stammt. Ansonsten sind die Erleichterungen, die die Direktvermarktung für Jäger bereithält, nicht mehr anwendbar. Der Jäger ist dann vor dem Gesetz ein zulassungspflichtiger Zerlegungsbetrieb, der aber über keine Zulassung verfügt. Keinesfalls darf der Jäger daher Wild zukaufen und selbst zum Verarbeiter werden – auch hier wäre es keine Direktvermarktung mehr; der Jäger würde in diesem Fall eine Einzelhandelstätigkeit ausüben.

Zu beachten ist auch, dass dann sehr rasch gewerberechtliche Vorschriften anwendbar sein können, was zusätzliche Genehmigungsvoraussetzungen nach sich zieht.

Sobald Jäger daher nicht bloß Wild für den Eigenbedarf verwenden und dieses im Ganzen oder zerwirkt weitergeben, besteht zusätzlich eine Melde-/Registrierpflicht. Der Jäger muss sich bei der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde als Lebensmittelunternehmer melden (Meldeformular: <http://noeljv.at/formulare-downloads-links/downloads>).

Ganz grundsätzlich ist die Bearbeitung von Wild aus freier Wildbahn daher eine zulassungspflichtige Tätigkeit. Jäger sind nur im Rahmen der Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung davon ausgenommen und dürfen kleine Mengen Wild in der Decke oder zerlegtes Wildfleisch unter Einhaltung der Vorschriften der österreichischen Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung direkt an den Endverbraucher oder an das örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben. Der Einzelhändler darf diese Lebensmittel nur noch direkt an den Endverbraucher abgeben. Solange man sich im Rahmen dieser Grundsätze bewegt, sind keine weiteren Genehmigungen erforderlich ...