Wildpretisch auf den Tisch

Die Jagdzeit ist in vollem Gange, die warme Jahreszeit naht. Wir Jäger müssen und wollen unseren Abnehmern eine optimale Wildpretqualität bieten. Dr. Friedrich Bert, Leiter des

Medizinal-, Lebensmittelund Veterinäruntersuchungsamtes Südhessen, ruft den besonderen Aspekt "Transport und Kühlung" in Erinnerung.

> is zum 16. Juni 1992, dem Tag der Verabschiedung der Richtlinie 92/45/EWG "Erlegtes Haarwild", verfügten nur einige Mitgliedstaaten über detaillierte fleischhygienische Vorschriften für das Behandeln und Zubereiten von erlegtem Haar- und Federwild. So auch Deutschland. Durch die Umsetzung der Richtlinie "Erlegtes Haarwild" in das deutsche Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerecht wurden einige der zuvor geltenden nationalen Vorschriften, die sich mit

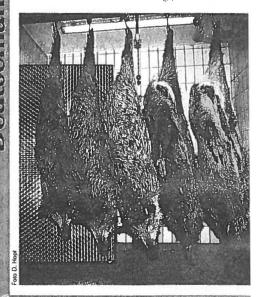
dem kommerziellen Inverkehrbringen von erlegtem Haar- und Federwild befassen, verschärft. Unverändert bleiben die bestehenden Vorschriften über die Ausnahmen von der amtlichen

Untersuchung.

Bei Verstößen gegen die in diesem Artikel genannten Gesetze und Richtlinien drohen Buß-gelder bis zu 50000 Mark und/oder Freiheitsstrafen bis zu drei Jahren. Wichtig ist, dass der Jäger auch sich selbst und seiner Familie gegenüber verpflichtet ist.

Vermarktung

Im innerstaatlichen Bereich als Direktvermarktung an Verbraucher einschließlich der so genannten registrierten Betriebe, zum Beispiel Wildeinzelhandel, Gaststätten und Metzgereien. Den gleichen Vorschriften unterliegt der Eigenverbrauch, denn der Jäger ist verpflichtet, auch sich selbst und seinen Familienmitgliedern einwandfreies Fleisch vorzusetzen. (Die Trichinenschau ist ja zum Beispiel bei menschlichem Verzehr ebenfalls stets rechtliche Voraussetzung.)



Belieferung der EU-zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebe beziehungsweise Sammelstellen. Das sind Betriebe, die über die Staatsgrenze hinaus europaweit handeln. Kenntlich sind solche Betriebe daran, dass sie eine EU-Zulassungsnummer besitzen.

Literatur

- "Wildbrethygiene -- Heischuntersuchung: Versorgen, Verwerten, Trophäenbehandlung" von Olgierd L.J. Graf Kujawski, wissenschaftliche Beratung (Pathologie) Dr. med. te und erweiterte Auflage, BLV-Ver-39,90 Mark.

- DJV-Broschüre "Erlegtes Haarund Federwild: Wildbretgewinnung giene- und Geflügelfleischhygienerecht" von Dr. Friedrich Bert.

Kühlvorschriften

Nach dem Erlegen gilt Folgendes: Das Stück muss **alsbald** auf eine **Innentemperatur** von +7°C auskühlen oder – bei zu hohen Lufttemperaturen – in entsprechenden Kühlvorrichtungen heruntergekühlt werden. "**Alsbald"** ist ein unbestimmter Rechtsbegriff, wird aber folgendermaßen ausgelegt: Unter den Gegebenheiten der Jagd erreicht ein Stück Rehwild bei einer Außen- beziehungsweise Lufttemperatur von +4°C (was in der warmen Jahreszeit selten gegeben ist) die erforderliche Innentemperatur des Wildprets von +7°C in der Regel innerhalb von 24 Stunden, Rotwild und Sauen innerhalb von 48 Stunden. Das Wildpret muss ja von den rund +37°C Körpertemperatur beim Erlegen auskühlen. Die "**Innentemperatur"** ist die Temperatur des Wildprets in der Tiefe der Muskulatur an den großen Muskeln. (Metzgereien oder Kühlhäuser besitzen entsprechende "Temperaturfühler", mit denen diese Temperatur gemessen werden kann.)

Das "Abhängenlassen" hat damit primär nichts zu tun. In jedem Fall gilt die "Alsbald"- und "+7°C"-Vorschrift. Das Abhängen ist der Prozess der Fleischreifung. Er ist in der Regel nach 48 bis 72 Stunden abgeschlossen und muss bei den entsprechend niedrigen Außentemperaturen oder eben in der Kühlung erfolgen.

Auf allen Stufen des Transportes sind - abgesehen von der erforderlichen Sorgfalt zum Vermeiden nachteiliger Beeinflussung wie Verschmutzung – für die Kühlung fördernde Maßnahmen zu ergreifen beziehungsweise ist für eine Aufrechterhaltung der Kühlung zu sorgen. Hinsichtlich der Temperaturanforderung beim Befördern von frischem "roten" Fleisch (alles Fleisch außer Geflügelfleisch) bestehen zwischen den Anforderungen im innergemeinschaftlichen und innerstaatlichen Handelsverkehr grundsätzlich keine Unterschiede. Diese "totale Harmonisierung" der Temperaturanforderungen sieht somit vor, dass - bis auf eine Ausnahme (siehe unten) - frisches Heisch sowie leicht verderbliche Lebensmittel nur befördert werden dürfen, wenn die Innentemperatur von höchstens +7°C während des gesamten Transports nicht überschritten wird.

Transportvorschriften

Die Voraussetzungen der Ausnahmen des § 1 Absatz 1 Satz 3 Fleischhygienegesetz (FIHG) beziehungsweise des § 1 Abs. 2 Geflügelfleischhygienegesetz (GFIHG) sind zu erfüllen. Schalenwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +7°C, Hasen und Kanin-

chen sogar von höchstens +4°C abgekühlt sein. Erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.

Frisches Fleisch darf nur bei einer Innentemperatur von I stens +7°C befördert werden; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, dass die vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten werden kann.

Ausnahme: Dies gilt nicht für frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird und die Beförderungsdauer zwei Stunden nicht überschreitet. Trifft

eine der beiden Ausnahmevoraussetzungen nicht zu, greift wieder die Transporttemperatur von +7° C.

"Unmittelbar" ist wieder ein unbestimmter Rechtsbegriff. Er bedeutet "frisch erlegt, ungefroren, in der Decke oder zerwirkt in Teilstücken", und zwar maximal drei (bis vier) Tage nach dem Erlegen, wenn also die Fleischreifung abgeschlossen ist. Diese Zeitdauer der Fleischreifung (bei einer Innentemperatur von +7°C, wohlgemerkt) darf nicht verwechselt werden mit der Transportdauer (siehe oben).

Wenn also Wildpret unmittelbar (siehe oben) an den Verbraucher abgegeben wird, kann – vorausgesetzt der Tansport dauert nicht länger als zwei Stunden – die Innentemperatur des Wildprets die ansonsten absolut verbindlichen +7°C Transporttemperatur in dieser kurzen Zeitspanne auch übersteigen. Der Transport erlegten Schalenwildes zwecks Direktabgabe an den Verbraucher sollte analog

den Transportvorschriften zu Sammelstellen oder Wildbearbeitungsbetrieben möglichst innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen erfolgen, auch wenn hier keine rechtsverbindliche Regelung besteht. (Das Abhängen erfolgt dann natürlich beim Endverbraucher.)

Federwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Es muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +4°C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu bringen.

"Federwild" sind definitionsgemäß "nach jagdrechtlichen Vorschriften getötete Wildgeflügelarten". "Geflügel" ist also der Oberbegriff.

Nach der Schlachtung ist Geflügelfleisch unverzüglich auf eine Innentemperatur von höchstens +4° C herabzukühlen. Während der weiteren Behandlung darf die Innentemperatur von frischem Geflügelfleisch bis Wenn ein Jäger ein erlegtes Stück Haarwild binnen zwei Stunden nach der Erlegung direkt zum Verbraucher bringt, muss es nicht in eine Kühlvorrichtung oder gekühlt werden, aber der Erleger muss dennoch Sorge tragen, dass kein Verderb eintritt. Bei sommerlichen Temperaturen kann dies bereits hei einem unter zweistündigen Transport geschehen! Für Federwild: Analog.

Wenn ein Jäger ein erlegtes Stück Haarwild direkt zum Verbraucher bringt, der Transport aber länger als zwei Stunden dauert, muss er dafür sorgen, dass das Stück bei maximal +7°C Innentemperatur transportiert wird. Federwild bei maximal +4°C.

zur Abgabe an den Einzelhandel oder bis zum Zubereiten von Geflügelfleischerzeugnissen oder Geflügelfleischzubereitungen den vorstehend genannten Wert nicht übersteigen. Dies trifft auch für Kühleinrichtungen zu, in denen Federwild gekühlt wird. Geflügelfleisch, das wie vorstehend zu kühlen ist, darf nur bei einer Innentemperatur von höchstens + 4° C befördert werden.

In diesem zweiten Fall muss der deutsche Jäger Vorschriften aus der umgesetzten Richtlinie 92/45/EWG "Erlegtes Wild" einhalten. **Schalenwild** ist – ohne Ausnahme – nach dem Außbrechen und Ausweiden auf eine Innentemperatur von höchstens +7°C, Hasen und Wildkaninchen sowie Federwild sind auf höchstens +4°C abzukühlen. Das erlegte Wild

ist möglichst bald, spätestens jedoch **innerhalb von zwölf Stunden** nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb oder in eine Sammelstelle zu verbringen, und zwar bei einer Innentemperatur des Wildprets während des Transports von maximal +7°C beziehungsweise +4°C. Die **Zwölf-Stunden-Frist** ist hier stets **zwingend.** Es gibt keine Ausnahmen.