



# Wildfleischgewinnung: Änderungen der VSFK und VHyS in Hinblick auf Untersuchung und Verarbeitung von Jagdwild

In den Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle bzw. über die Hygiene beim Schlachten (**VSFK**, SR 817.190 und **VHyS**; SR 817.190.1; beide vom 23. November 2005), waren zur Untersuchung und Verarbeitung von Jagdwild nur rudimentäre Regelungen erlassen worden. In der ab 1. Mai 2017 gültigen Revision der beiden Verordnungen sollen die Eigenverantwortung der Jägerinnen und Jäger sowie der Informationsfluss entlang der Lebensmittelkette gestärkt werden. Die Lebensmittelhygiene soll fester Bestandteil der Ausbildung zur Jägerin bzw. zum Jäger werden. Dies gilt auch für die vertiefte Ausbildung zur „fachkundigen Person“, mit welcher Fachkenntnisse zur Beurteilung des erlegten Jagdwildes erworben werden (Übergangsfrist: 4 Jahre).

## Wichtigste Neuerungen

- Die bisherige Unterscheidung der Fleischuntersuchungsvorschriften nach der Grösse des Betriebs, in dem das Wild weiter bearbeitet wird, soll durch eine risikobasierte Unterscheidung nach der Vertriebsreichweite abgelöst werden:
  1. Eigengebrauch
  2. Abgabe an CH-Einzelhandel zur Direktabgabe an Konsumenten (inkl. Restaurants) sowie Direktvermarktung
  3. Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe (inkl. Export)
- Die Betriebskategorie „Wildbearbeitungsbetrieb“ wird eingeführt. Es handelt sich dabei um einen Schlacht- oder einen anderen, durch das zuständige Veterinäramt bewilligungspflichtigen Betrieb mit geeigneter Infrastruktur zum Enthäuten bzw. Entfedern von Jagdwild und ggf. auch von Gehegewild sowie zu dessen Zerlegung bis maximal Sechstel.
- Keine Wildbearbeitungsbetriebe sind Räume von Jägerinnen und Jägern, Restaurants und Metzgereien, in denen Jagdwild lediglich zum Zweck der direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bearbeitet (bis max. Sechstel) und ggf. verarbeitet wird. Entsprechend unterstehen diese auch nicht der Bewilligungspflicht sondern sind lediglich meldepflichtig (Zuständigkeit: Kant. Lebensmittelvollzugsbehörde).
- Den Jägerinnen und Jägern soll es weiterhin erlaubt sein, erlegtes Wild selbst zu vermarkten.
  - Voraussetzung dafür ist die Kontrolle des Tierkörpers und der Organe durch eine dafür ausgebildete Person („fachkundige Person“). Bei entsprechender Ausbildung kann diese fachkundige Person auch die Jägerin oder der Jäger selber sein.
- Soll das Fleisch nur an Konsumentinnen und Konsumenten oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten veräussert werden, genügt die Untersuchung durch eine fachkundige Person. Dies kann die Jägerin oder der Jäger selber sein, sofern sie oder er über die entsprechende Ausbildung verfügt. In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen. Diese ist in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen.
- Gar keine Untersuchung ist erforderlich bei Jagdwild für die private häusliche Verwendung, da dieses nicht in den Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes fällt (Eigengebrauch).
- Bei jeglicher **Abweichung** vom Normalfall (Krankheitsanzeichen) muss der Wildkörper vor dem Inverkehrbringen einer amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen werden (im Wildbearbeitungsbetrieb).

- Verendete Tiere (**Fallwild**) sind laut Lebensmittel- und Tierseuchengesetzgebung zu entsorgen (Kategorie 1 der tierischen Nebenprodukte gemäss Verordnung über die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte, VTNP).
- Bei verunfalltem, aber noch lebend vorgefundenem Jagdwild (**Unfallwild**): Besteht die Absicht, dieses nach dem Erlegen in Verkehr zu bringen, muss es von einer fachkundigen Person auf Merkmale hin untersucht werden. Sofern Anzeichen bestehen die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, ist der Wildkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen (im Wildbearbeitungsbetrieb).
- Eine Pflicht zur amtlichen Fleischkontrolle besteht auch in Fällen, in denen das Wild an einen bewilligungspflichtigen Betrieb weiter verkauft wird.
- In diesen Fällen ist die amtliche Untersuchung des Jagdwildes in einem bewilligten Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen.
- Sofern Jägerinnen und Jäger das Jagdwild lediglich in einem Wildbearbeitungsbetrieb für den Verkauf in der Direktvermarktung zurichten lassen, besteht hingegen keine Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung. Der Betrieb führt diese Tätigkeit als Auftrag der Jägerinnen und Jäger aus, welche Eigentümer des Jagdwilds bleiben.
  - Aus diesem Grund darf in diesem Fall auch das Identitätszeichen des Betriebs, welches die Bewilligungsnummer beinhaltet, nicht auf der Etiketle verwendet werden. Zudem muss gewährleistet sein, dass jederzeit zurückverfolgt werden kann, ob das Fleisch einer amtlichen Untersuchung unterzogen wurde oder nicht.
- Bei **Wildschweinen** ist stets eine **Trichinellen**-Untersuchung notwendig, da bei dieser Tierart andere Trichinenarten als bei Hausschweinen vorkommen. Diese ist in jedem Fall durchzuführen, auch wenn die Wildschweine ohne weitere Auffälligkeiten durch die fachkundige Person untersucht werden. In solchen Fällen werden die Trichinenproben von dieser Person entnommen und zur Untersuchung gebracht.
- Jägerinnen und Jäger, welche die Ausbildung bis 30. April 2018 beendet hatten, gelten als **fachkundige Personen** nach Artikel 21 VSKF.

### **Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel**

- Im Formular (VHyS Anhang 14) werden die Daten zum erlegten Wildtier festgehalten.
- Die Jägerin oder der Jäger macht **Angaben zum Jagdverlauf**. Dies entspricht **sinngemäss** den Angaben zur Lebensmittelkette und der **Gesundheitsmeldung**, die eine Tierhalterin oder ein Tierhalter bei der Abgabe zur Schlachtung zu liefern hat.
- Die fachkundige Person übernimmt danach die Rolle der amtlichen Fleischkontrollorgane und bestätigt mit ihrer Unterschrift die Genusstauglichkeit, sofern keine amtliche Fleischuntersuchung vorgeschrieben ist (s.o.).
- Falls eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt werden muss, gilt der Fleischkontrollstempel des bewilligten Wildbearbeitungs- oder Schlachtbetriebs als Beleg der Genusstauglichkeit.

Alle am Produktionsprozess beteiligten Personen übernehmen mit ihren Angaben die Verantwortung für diejenigen Schritte, die in ihrem Einflussbereich liegen.

### **Importiertes selbst erlegtes Wild**

Bei selbst erlegtem und dann importiertem Wild **aus der EU, Norwegen und Island** ist das Vorgehen wie bei im **Inland** gejagtem Wild.

Die Jäger können es direkt selbst an Restaurants oder in den Einzelhandel vermarkten, wo es direkt an die Konsumenten abgegeben wird. Voraussetzung ist, dass der Jäger als „fachkundige Person“ die Unbedenklichkeit des erlegten Wilds bestätigen kann. Bei Wildschweinen ist zudem die Durchführung der Trichinenuntersuchung mit Zeugnis zu bestätigen.

Die private häusliche Verwendung ist ohne Auflagen möglich.

Wird das Wild an einen Betrieb in der Schweiz mit einem grösseren Vertriebsradius zur Weitervermarktung abgegeben, ist vorher eine amtliche Fleischuntersuchung in einem bewilligten Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen.

Die zollrechtlichen Bestimmungen sind einzuhalten.

Bei Wild aus Staaten **ausserhalb** der EU gelten die entsprechenden Einfuhrbedingungen für **Drittstaaten**.

akm und jap, 18.07.2018