

---

# Ankaufskriterien für Wildeinkauf in der Decke

gültig ab 01.05.2020 - Seitenanzahl 3



---

## Ankaufskriterien für Wildeinkauf in der Decke

Bitte beachten Sie unsere Ankaufskriterien. Durch das geltende EU-Recht VO (EU) 852/2004 und 853/2004 ist jeder Jagd ausübungs berechtigte als Lebensmittelunternehmer für das von ihm in den Verkehr gebrachten Wildes verantwortlich.

**Des Weiteren bestätigen Sie dass es sich um kein Wild aus Treibjagten handelt.**

- Gemäß der Verordnung (EG) 853/2004 muss der vollständig durch die kundige Person und/oder Jäger ausgefüllte Wildursprungsschein den Tierkörper auf dem Weg in dem Wildverarbeitungsbetrieb begleiten.
- Der Wildursprungsschein muss von der kundigen Person unterschrieben und der Name zusätzlich in Druckbuchstaben angegeben werden.
- Aufgrund unserer EU-Zertifizierung wird jedes Stück einer amtlichen Fleischschau im Betrieb unterzogen und muss mit einer Wildmarke oder ähnlichem versehen werden.
- Bei Wildschweinen wird die Trichinenbeschau ausschließlich und immer in unserem Betrieb durchgeführt. Es ist daher notwendig, das dieses Wild mit vollständigem Zwerchfellpfeiler und kompletter Wade angeliefert werden.
- Auf dem Begleitschein beurkundet nach EG-VO # 853/2004 eine „kundige Person“:
  - a) Es wurden vor dem Erlegen kein Verhaltensstörungen beobachtet.
  - b) Bei der Untersuchung des Wildkörpers sowie aller Eingeweide wurden keine auffälligen Merkmale festgestellt, welche auf gesundheitliche Bedenklichkeit hinweisen würden.
  - c) Es besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination
- Den Anforderungen an die Schlachthygiene nach EG-VO # 853/2004 wurde Rechnung getragen und das Wild sauber versorgt:
  - a) Es wurde hängend mit dem Kopf nach unten aufgebrochen.
  - b) Es wurde sofort nach dem Aufbrechen gründlich mit **Leitungswasser in Trinkwasserqualität** gereinigt.
  - c) Es wurde unverzüglich kühl gelagert, so dass schnellstmöglich die erforderliche Kerntemperatur von max. 7°C erreicht wurde – max. 12 Std. nach der Erlegung.
- Als kundige Person gilt, wer seine Jägerprüfung nach dem 01.01.2006 absolviert oder für Personen mit der Jägerprüfung vor dem 01.01.2006 den Nachweis Schulung zur kundigen Person vorgelegt haben. Der jeweilige Nachweis muss der Firma Wildmanufaktur Gosbach vorliegen.
- Kein Vermischen der Tierarten auf dem Wildursprungsschein  
**WICHTIG: Nur eine Tierart pro Wildursprungsschein**

- Sollten dem Wildtierkörper einzelne Körperteile fehlen, so ist dies zwingend auf dem Wildursprungsschein zu vermerken. Zum Beispiel:
  - Rechter Vorderlauf wegen Becquerel-Monitoring entnommen
  - Linker Vorderlauf fehlt wegen verunreinigter Schussverletzung

WICHTIG: Gemäß der Verordnung (EG) 853/2004 Abschnitt IV, Kapitel II, Nummer 4 sind Wildschweine grundsätzlich mit Kopf anzuliefern. Sollte der Kopf zur Trophäengewinnung abgesetzt werden, so ist der nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zugelassene Trophäen-Verarbeiter auf dem Wildursprungsschein anzugeben.

- Alle Angaben sind leserlich und verständlich zu machen.  
Bei einem fehlenden Wildursprungsschein, unvollständigen Wildursprungsschein und/oder unvollständigen Bestätigungen gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben als nicht durchgeführt. Dies hat zur Folge, dass das Wildtier von dem amtlichen Veterinär als nicht für den menschlichen Verzehr eingestuft und verworfen wird. Die Kosten für den Veterinär sowie für die Entsorgung trägt der Händler, die Wildsammelstelle oder Jäger.
- Bei Verwurf des Wildes durch den amtlichen Veterinär erhält der Lieferant eine Genussuntauglichkeitsbescheinigung.
- Bei schlechten Schüssen erfolgt die Annahme vorbehaltlich eines Gewichtsabzuges.
- Ist ggf. ein Lüftungsschnitt erforderlich, sollte dieser aus hygienischen Gründen so gering wie möglich durchgeführt werden. Zum Schnitt ist ein sauberes Messer zu verwenden, bei zu tief eingeschnittenen Tierkörpern mit daraus resultierenden Verschmutzungen erfolgt ein Abzug von 20 % oder ggf. der Verwurf.
- Bei Verschmutzung (z.B. keine fachgerechte Versorgung beim Aufbrechen) erfolgt ein Abzug von 20 % (Waidwund).
- Bei Unversehrtheit des Rückens bis mindestens zur 10. Rippe (vom Filet weg gezählt) gilt dieser als nicht beschädigt.
- Sind Edelteile beschädigt z.B. Rücken erfolgt ein Gesamtabzug von 25 %  
z.B. Keule/je Teil ein Gesamtabzug von 20 %
- Keine Annahme von Wildtieren:
  - Bei erkennbaren Verunreinigungen aus dem Verdauungstrakt (Magen, Pansen, Darm usw.)
  - Wenn farbliche Abweichungen am Fleisch auftreten
  - Fallwild (Wild muss durch Schuss erlegt sein)
  - Rauschige Keiler
  - Fraßspuren
  - Ganz oder teilweise enthäutetes Wild (ausschl. in der Decke/Schwarte/Fell, Schwarzwild nur mit Haupt)
- Wild muss so schnell wie möglich einer Kühlung zugeführt werden und darf nicht übereinander gelegt werden.
- Kühlhaustemperatur für Fellware auf +2°C bis max. +4°C einstellen, auf Luftzirkulation achten, damit die Tierkörper schnellstmöglich abkühlen.
- Bei der Verladung beide Hinterläufe an einen Haken hängen, ggf. den zweiten Lauf mit einer Schnur zusammenbinden, damit die Bauchhöhle des Tierkörpers möglichst geschlossen und somit vor einer Kontamination geschützt ist.
- **Das Schloss des Tierkörpers darf nicht geöffnet werden.**
- **Wildursprungsmarken sind an der Bauchdecke (am Fleisch) zu befestigen, nicht am Haupt.**

- 
- Der Jäger bzw. Aneignungsberechtigte hat dafür zu sorgen, dass Tiere mit einer Radioaktivitätsbelastung über 600 Becquerel/kg und auch weitere Umweltkontaminationen nicht in den Verkehr gebracht bzw. angeliefert werden.
  - Die Kerntemperatur der Tierkörper muss bei Anlieferung zwischen +2°C bis max. +7°C liegen. Wird der Tierkörper innerhalb von 12 Stunden nach dem Erlegen angeliefert, werden höhere Temperaturen akzeptiert. Die Temperatur Ihrer Kühlung sollte auf +4°C eingestellt sein.
  - Die genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.