

Einkaufspreisliste

gültig ab 01.05.2020 Seitenanzahl 4

Es gelten unsere Ankaufskriterien Stand 01.05.2020



Die nachstehenden Einkaufspreise können verhandelt werden, sofern ganzjährige Lieferungen mit hoher Qualität vertraglich gewährleistet werden.

*Rehwild in der Decke ohne Haupt und ohne Läufen

		Gültig bis auf Widerruf
Stücke unter 8 kg	kg	werden nicht angenommen
Stücke ab 8 kg bis unter 10 kg	kg	3,00 €
Stücke ab 10 kg bis unter 12 kg	kg	3,50 €
Stücke ab 12 kg	kg	4,00 €
Kitze werden nur nach Absprache angekauft	pauschal je Stück	8,00 €

*Schwarzwild in der Schwarte mit Haupt und mit Läufen

		Gültig bis auf Widerruf
Stücke 8 – 25 kg	kg	1,00 €
Stücke ab 25 kg bis unter 70 kg	kg	1,50 €
Stücke ab 70 kg	kg	2,00 €
Frischlinge werden nur nach Absprache angekauft	pauschal je Stück	8,00 €

*Rotwild, Damwild ohne Haupt und Läufe

Stück	kg	Auf Anfrage €
-------	----	---------------

Alle Preise verstehen sich vorbehaltlich der veterinärärztlichen Untersuchung und Freigabe. Den Auszahlungspreis bestimmt das in unserer Manufaktur festgestellte Kaltgewicht des Stückes, ist das Stück warm, behalten wir uns einen pauschalen Gewichtsabschlag vor.

* Bei Jahresverträgen und Lieferungen von außerordentlicher Qualität sind Sondervereinbarungen möglich.

Bitte Beachten Sie unsere Ankaufskriterien, aufgeführt auf den beiliegenden Seiten 2, 3 und 4 (Stand 01.05.2020).

Als Edelteile gelten → Rücken, Keule

Abholung des Wildes in Ihrer Wildkammer erfolgt durch unser Fahrzeug ab 7 Stück, bzw. nach Vereinbarung. Eigentumsvorbehalt: Erst nach dem amtlich Genusstauglichkeit festgestellt wurde, geht das Eigentum an den Käufer über.

Wir behalten uns das Recht vor, vom Tierarzt verworfene Stücke mit dem ausliefernden Jäger / Forstamt / Vertragspartner zu verrechnen. Verworfene Stücke werden nicht zurückgefahren.

Wir kaufen grundsätzlich kein Wild aus Treibjagden!

Bitte hinterlassen Sie bei Erstanlieferung ihre komplette Anschrift, E-Mail, Mobilnummer, sowie Bankverbindung für die Überweisung des Ihnen zustehenden Betrages.

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 ausübende als Lebensmittelunternehmer für das von ihm in den Verkehr gebrachte Wild 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, dass 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.
- Das Tier wurde mit bleifreier Munition erlegt
- 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)
 - Stückgewichte unter 8 kg werden nicht abgerechnet / angenommen.
 - Abnahme von brunftigen Hirschen erfolgt nur nach vorheriger Absprache und Besichtigung, jedoch unter Abzug von 50 % des Ankaufpreises
 - Rauschige Keiler werden nicht angekauft. Entsorgung rauschiger Keiler ist kostenpflichtig.
- 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.
- Transport des Tieres nur möglich in einer sauberen Wildwanne oder sauberen Pritsche. Wildtransport auf Heckträgern, die das Wild Auspuffabgasen aussetzen ist nicht gestattet.
- **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.