



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

Stand: 17. Juni 2021

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) waren im November 2005 zur Untersuchung und Verarbeitung von Jagdwild nur rudimentäre Regelungen erlassen worden.

In der ab 1. Mai 2017 gültigen Revision der beiden Verordnungen wurden die Eigenverantwortung der Jägerinnen und Jäger sowie der Informationsfluss entlang der Lebensmittelkette gestärkt. Die Lebensmittelhygiene wurde fester Bestandteil der Ausbildung zur Jägerin bzw. zum Jäger.

Dies gilt auch für die vertiefte Ausbildung zur „fachkundigen Person“, mit welcher Fachkenntnisse zur Beurteilung des erlegten Jagdwildes erworben werden (siehe unten).

## Wichtigste Neuerungen

- Die vormalige Unterscheidung der Fleischuntersuchungsvorschriften nach der Grösse des Betriebs, in dem das Wild weiterbearbeitet wird, wurde durch eine risikobasierte Unterscheidung nach der Vertriebsreichweite abgelöst:
  1. Eigengebrauch;
  2. Abgabe an CH-Einzelhandel zur Direktabgabe an Konsumentinnen und Konsumenten (inkl. Restaurants) sowie Direktvermarktung;
  3. Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe (inkl. Export).
- Die Betriebskategorie „Wildbearbeitungsbetrieb“ wurde eingeführt. Es handelt sich dabei um einen Schlachtbetrieb 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. Eine weitere Zerlegung und Verarbeitung darüber hinaus ist in solchen Betrieben nicht gestattet.
- Keine Wildbearbeitungsbetriebe sind Räume von Jägerinnen und Jägern, 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, wenn dort eine weitere Verarbeitung über die Zerlegung in maximal Sechstel hinaus stattfindet (Zuständigkeit: Kantonale Lebensmittelvollzugsbehörde).
- Ebenfalls keine Wildbearbeitungsbetriebe sind lokale Metzgereien oder Restaurants, die direkt von den Jägerinnen und Jägern erlegtes und bereits enthäutetes und bis maximal Sechstel zerlegtes Wild erwerben und in ihrem Betrieb weiterverarbeiten.
- Den Jägerinnen und Jägern ist es daher weiterhin erlaubt, von ihnen erlegtes Wild selbst regional zu vermarkten. Voraussetzung hierfür ist die Kontrolle des Wildtierkörpers 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 direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten veräussert werden, genügt die Untersuchung durch eine fachkundige Person. Bei entsprechender Ausbildung kann diese fachkundige Person auch die Jägerin oder der Jäger selber sein. In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen. Diese hat in einem Wildbearbeitungsbetrieb zu erfolgen.
- Gar keine Untersuchung ist erforderlich bei Jagdwild für die private häusliche Verwendung, da dieses nicht in den Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung fällt (Eigengebrauch).

- Bei jeglicher **Abweichung** vom Normalfall (Krankheitsanzeichen oder Veränderungen an Fleisch/Organen) muss der Wildtierkörper vor dem Inverkehrbringen einer amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen werden (in einem Wildbearbeitungsbetrieb).
- Verendete Tiere (**Fallwild**) sind laut Lebensmittel- und Tierseuchengesetzgebung als Kadaver zu entsorgen (tierischen Nebenprodukte der Kategorie 1 gemäss Verordnung über tierischen Nebenprodukte, VTNP, SR 916.441.22).
- Verunfalltes, aber noch lebend vorgefundenes Jagdwild (**Unfallwild**): Besteht die Absicht, dieses nach dem Erlegen in Verkehr zu bringen, muss es von einer fachkundigen Person auf Veränderungen hin untersucht werden. Sofern Anzeichen bestehen, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, ist der Wildtierkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen (in einem Wildbearbeitungsbetrieb).
- Eine Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung besteht auch, wenn das Wild an einen bewilligungspflichtigen Betrieb weiterverkauft wird. In diesen Fällen ist die amtliche Fleischuntersuchung des Jagdwildes in einem bewilligten Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen.
- Sofern Jägerinnen und Jäger das Jagdwild lediglich in einem Wildbearbeitungsbetrieb für den Verkauf in der Direktvermarktung bearbeiten 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 Identitätskennzeichen des Betriebs, welches die Bewilligungsnummer beinhaltet, nicht auf der Etikette verwendet werden. Zudem muss gewährleistet sein, dass jederzeit zurückverfolgt werden kann, ob das Fleisch einer amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen wurde oder nicht.
- Bei **Wildschweinen, deren Fleisch vermarktet wird**, ist immer eine **Trichinellen**-Untersuchung notwendig, da bei dieser Tierart andere Trichinenarten als bei Hausschweinen vorkommen. Diese ist in jedem Fall durchzuführen, auch wenn bei der Untersuchung durch die fachkundige Person keine weiteren Veränderungen bei den Wildschweinen gefunden wurden. In diesen Fällen werden die Trichinenproben von der fachkundigen Person entnommen und zur Untersuchung gebracht.  
Für die private häusliche Verwendung des Wildfleisches ist diese Untersuchung nicht gesetzlich vorgeschrieben - sie wird aber empfohlen. Wenn keine Trichinellen-Untersuchung durchgeführt wurde, dürfen die Wildtierkörper den privaten Bereich der Jägerinnen und Jäger nicht verlassen - auch nicht zum Zerlegen in einer Metzgerei.
- Jägerinnen und Jäger, welche die Ausbildung bis 30. April 2018 beendet hatten, gelten als **fachkundige Personen** nach Artikel 21 VSFK (SR 817.190).

## Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

- Im Formular (Anhang 14 VHyS, SR 817.190.1) 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 quasi die Rolle der amtlichen Fleischkontrollorgane und bestätigt gemäss Artikel 20 Absatz 3 VSFK 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 Prozess beteiligten Personen übernehmen mit ihren Angaben die Verantwortung für diejenigen Schritte, die in ihrem Einflussbereich liegen.

## **Importiertes selbst erlegtes Wild** (siehe separate Informationen mit Flyer)

Bei selbst erlegten und dann selbst importierten Wildtierkörpern in der Decke **aus der EU, Norwegen und Island** ist das Vorgehen betreffend den lebensmittelrechtlichen Aspekten im Prinzip wie bei im **Inland** gejagtem Wild.

Die Jägerinnen und Jäger können es direkt selbst an Restaurants oder in den Einzelhandel vermarkten, wo es direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird (regionale Vermarktung). Voraussetzung ist, dass die Jägerin bzw. 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 zur Weitervermarktung abgegeben (gewerbsmässiger Handel), ist vorher eine amtliche Fleischuntersuchung in einem bewilligten Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen.

Beachten Sie auch die aktuellen Einfuhrbeschränkungen aus **tierseuchenrechtlichen** Gründen auf: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Import und Export > geltende Schutzmassnahmen.

Ebenso sind die **zollrechtlichen** Bestimmungen einzuhalten. Siehe separate Informationen auf der Webseite des BLV.

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

zwc/jap, 16.06.2021