

## Kennzeichnungsvorschriften für Wildfleisch

(Reh, Wildschwein, Hirsch, Hase)

Rechtliche Grundlagen: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Preisangabenverordnung (PAngV), Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

### Kennzeichnung von vorverpacktem Wildfleisch

(vorverpacktes Wildfleisch = Verkaufseinheit aus Wildfleisch und Verpackung. Die Verpackung kann den Inhalt ganz oder teilweise umschließen. Der Inhalt kann ohne Öffnen der Verpackung nicht geändert werden).

Auf der Verpackung **müssen** folgende Punkte angegeben werden

- 1. Name und Anschrift** des Lebensmittelunternehmers, der das Wildfleisch vermarktet
- 2. Bezeichnung** des Wildfleisches (Wildart und Teilstück)
- 3. Angebotszustand und empfohlene Lagertemperatur** (siehe Angebotszustände für Wild)
- 4. Mindesthaltbarkeitsdatum**  
Vorgeschriebene Angabe: "**mindestens haltbar bis: (Tag/Monat/Jahr)**"
- 5. Datum des Einfrierens bei tiefgefrorenem Wildfleisch**  
Vorgeschriebene Angabe: „**eingefroren am: (Tag/Monat/Jahr)**“.
- 6. Auftauhinweis bei tiefgefrorenem Wildfleisch**  
Vorgeschriebene Angabe: "**nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren**"
- 7. Verbrauchsdatum bei sehr leicht verderblichem Lebensmittel wie Hackfleisch<sup>1</sup>**  
Vorgeschriebene Angabe: "**zu verbrauchen bis: (Tag/Monat)**"
- 8. Nettofüllmenge**
- 9. Los-/Partiekennzeichnung** (bei Tag genauem Mindesthaltbarkeitsdatum kann auf eine separate Loskennzeichnung verzichtet werden)
- 10. Gesamtpreis und Preis je Gewichtseinheit**
- 11. Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. Zerlegebetriebs** (falls in einer zugelassenen Wildkammer bearbeitet wurde)

Die oben genannten Angaben müssen deutlich sichtbar und gut lesbar angebracht werden. Für folgende Angaben ist hierbei eine Schriftgröße zu wählen, bei der der kleine Buchstabe x eine Mindesthöhe von 1,2 mm aufweist:

<sup>1</sup> Achtung: Für die Herstellung von Hackfleisch gelten Sonderbedingungen.

## Beispiel für die Kennzeichnung vorverpacktem Wildfleisch

<b>Name und Adresse</b> Max Mustermann Marktstraße 1 88212 Ravensburg	<b>Wildart</b> Reh tiefgefroren	<b>Teilstück</b> Rücken
	<b>bei -18°C</b>	
	<b>mindestens haltbar bis</b>	01.12.2024
	<b>tiefgefroren am</b>	01.12.2023
	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
<b>Gewicht</b> 0,5 kg	<b>Gesamtpreis</b> 20 €	
<b>Preis/kg</b> 40 €		

### Angebotszustände für Wild

Wildfleisch darf nur in den **Angebotszuständen „frisch“ und „tiefgefroren“** vermarktet werden. Hierbei gelten folgende Definitionen:

**frisches Wildfleisch:** Wildfleisch, das zu keinem Zeitpunkt durch Kälteeinwirkung erstarrt ist, bevor es ständig auf einer Temperatur von 2 °C bis + 4 °C gehalten wird (empfohlene Lagertemperatur: **2°C bis +4°C**).

**tiefgefrorenes Wildfleisch:** Wildfleisch, das innerhalb der Toleranzen gemäß der Richtlinie 89/108/EWG ständig auf einer Temperatur gehalten werden muss, die -18 °C nicht überschreiten darf (empfohlene Lagertemperatur: **mind. -18 °C**)

**Hinweis:** Der Angebotszustand von Wildfleisch darf während der Vermarktung nicht mehr geändert werden. So ist es z.B. unzulässig, Wildfleisch, das in frischem Zustand nicht vermarktet werden konnte, einzufrieren und als tiefgefrorenes Wildfleisch anzubieten oder tiefgefrorenes Wildfleisch für die Abgabe an den Kunden aufzutauen.