

ANKAUFKRITERIEN FÜR WILD

Das oberste Ziel ist es erstklassiges Wild aus der Region potentiellen Käufern anzubieten. Der Preis ist fair, die Produkte bedarfsorientiert. Dadurch wird der Absatz dieses hochwertigen Lebensmittels nachhaltig gefördert.

A. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

Eine kundige Person (gem. Anhang III Abschnitt IV Kapitel I VO (EG) Nr. 853/2004) hat nachfolgendes festgestellt und auf dem Wildursprungsschein beurkundet:

- 1) es wurden vor der Erlegung vom Erleger keine Verhaltensstörungen und keine Störungen des Allgemeinbefindens beobachtet.
- 2) es wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von der kundigen Person und auch von dem Aufbrechenden keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
- 3) es besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination
- 4) es gibt keine Bedenken gegen das Fleisch – das Fleisch ist zum Verzehr geeignet.
- 5) die Tiere sind „FREILEBEND“, sie stammen aus keinem Kleingehege.

B. ANFORDERUNGEN AN DIE SCHLACHTHYGIENE

Eine kundige Person (gem. Anhang III Abschnitt IV Kapitel I VO (EG) Nr. 853/2004) hat nachfolgendes sichergestellt:

1) Das Wild wurde sauber versorgt.

- a) Es wurde im Hängen, mit dem Kopf nach unten, aufgebrochen. Sämtliche Teile des Verdauungsapparates wurden dabei sofort restlos entfernt.
- b) Es wurde sofort nach dem Aufbrechen gründlich mit Wasser gereinigt.
- c) Es gibt keine farblichen Abweichungen (nicht grün, nicht rot).
- d) Das Wild wurde unverzüglich fachgerecht kühl gelagert
 - die Kühlhausstemperatur für Fellware bei -1°C bis max. $+4^{\circ}\text{C}$
 - die Luftzirkulation kühlt die Tierkörper schnellstmöglich ab.

2) Das Wild wurde unverzüglich angeliefert.

- a) Der Tierkörper sollte innerhalb von 48 Stunden nach dem Erlegen angeliefert werden.
- b) Das Wild sollte bei Anlieferung eine Kern-Temperatur von maximal $+7^{\circ}\text{C}$ haben (die Temperatur soll 12 Stunden nach der Erlegung erreicht sein).

3) Wildschweine werden mit vollständigem Zwerchfellpfeiler oder mit Zwerchfell und Unterarm angeliefert.

C. GENUSSTAUGLICHKEIT - WILD ALS LEBENSMITTEL

Jedes Stück Wild, das der Firma Metzgerei Seeger geliefert wird, erhält gemäß der EU-Zertifizierung die amtliche Fleischschau im Betrieb. Die Prüfung des Wildursprungsscheines erfolgt innerhalb der Fleischschau durch den Amtstierarzt. Auch die Trichinenbeschau bei Wildschweinen wird immer im EG-Betrieb durchgeführt.

D. ES ERFOLGT KEINE ANNAHME VON:

- 1) Unfallwild, Gehegewild
- 2) ganz oder teilweise enthäutetem Wild
- 3) Wild mit fehlenden Gliedmaßen
- 4) rauschigen Keilern
- 5) Wildschweinen aus Gebieten mit erhöhter Radioaktivitätsbelastung im Wildfleisch
- 6) Wild mit Abweichungen in Farbe, Konsistenz und Geruch
- 7) Wild, das nicht unverzüglich (max. 2 Std.) nach dem Erlegen aufgebrochen wurde.
- 8) Wild mit Bissverletzungen