



**Revision des Verordnungsrechts zum neuen Lebensmittelgesetz (Projekt Largo)**

**Rückmeldeformular**

Name / Firma / Organisation / Amt	JagdSchweiz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt	
Adresse	Bündtengasse 2, 4800 Zofingen
Kontaktperson	David Clavadetscher
Telefon	062 751 87 78
E-Mail	david.clavadetscher@jagschweiz.ch
Datum	29. Oktober 2015

## Gesamtbeurteilung

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir bedanken uns für die Gelegenheit zum vorliegenden Entwurf vom 22. Juni 2015 über die Revision des Verordnungsrechts zum neuen Lebensmittelgesetz (Projekt Largo) Stellung nehmen zu können.

### Allgemeine Bemerkungen

Durch die Revision der Lebensmittelgesetzgebung kommt es zu einer Anpassung der Schweizerischen Gesetze an diejenigen der Europäischen Union, was für die Schweiz die Teilnahme an Europäischen Überwachungsprogrammen ermöglicht (RASFF, RAPEX). Dies generiert der Lebensmittelindustrie und den Behörden Vorteile, für den Bereich Wildbrethygiene aber unnötige Hürden bei der Jagdausübung durch die Jagdberechtigten, sowie grösserer finanzieller und personeller Aufwand beim Vollzug der neuen Bestimmungen durch die Jagd- und die Veterinärbehörden.

Grundsätzlich muss festgehalten werden, dass die Jagd sich von der übrigen Fleischproduktion unterscheidet, und daher die Hygienemassnahmen nicht direkt vergleichbar sind. Ausserdem besteht kein dringlicher Handlungsbedarf, da in den letzten Jahrzehnten keine relevanten Fälle von Fleischverunreinigungen und gesundheitlichen Probleme durch den Verkauf von Wildfleisch aus Schweizer Jagd bzw. in der Schweiz aufgetreten sind.

Bei der Revision ist insbesondere darauf zu achten, dass vorallem im Bereich der Gebirgsjagd zwischen dem Erlegen und Verbringen des Wildes in einen Kühlraum oft mehrere Stunden liegen können. Was aus wildbrethygienischer Sicht unproblematisch ist, da die entsprechenden Aussentemperaturen im Herbst eine Auskühlung des Wildkörpers sichern.

Wichtigstes Ziel der Ordnungsrevisionen im Jagdbereich muss deshalb die Hochhaltung oder allenfalls eine sinnvolle Verbesserung der bereits bestehenden Wildbrethygiene sein. Ob die zur Vernehmlassung stehenden Neuerungen wirklich zu einer Verbesserung führen, hängt ganz wesentlich von der zugestandenen Kompetenz der Jägerinnen und Jäger ab. Diese Kompetenz muss im Wesentlichen schon heute in der Jagdausbildung erworben werden, und kann durch Weiterbildung gestärkt werden. Dabei ist aber zwingend, dass der verantwortungsvolle und fachgerechte Umgang mit Wildbret auch in der Kompetenz des Jägers/der Jägerin bleibt. Nur so kann eine rasche fachgerechte Bergung und Versorgung des Wildbrets nach den gültigen Gesetzlichen Vorschriften erfolgen. Zusätzliche Kontrollen durch den Kantonstierarzt oder gar mikrobiologische Fleischuntersuchungen sind nur nach Feststellen von Abweichungen des Normalzustands durch den ausgebildeten Jäger vorzuschreiben. Auch die Anforderungen an die neu definierten Wildbearbeitungsbetriebe müssen geklärt, und den speziellen Bedingungen der Jagd angepasst werden: Die Wildbretproduktion muss auch in Zukunft durch eine Jagdgesellschaft oder einen Jäger in einem einfachen "Schlachthaus" unter Einhaltung der Fleischhygienischen Massnahmen möglich sein. Zusätzliche bauliche Massnahmen sind aus unserer Sicht nicht gerechtfertigt, kann doch die geforderte räumliche Trennung einzelner Schritte auch zeitlich erfolgen. Ausserdem muss in

den Verordnungen geklärt werden, wann welcher Betrieb als Wildbearbeitungsbetrieb gilt, wie die Betriebsbewilligung geregelt wird, wann Wild wie verarbeitet werden kann und wer die Fleischkontrolle vornehmen darf. Nach unserer Auffassung sollte der entsprechend ausgebildete Jäger die Kontrolle im Wildbearbeitungsbetrieb selber vornehmen können.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen

Freundliche Grüsse  
**JagdSchweiz**

David Clavadetscher  
 Geschäftsführer

**Stellungnahme zu den einzelnen Kapiteln**

**1 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)**

**Allgemeine Bemerkungen**

Der in der Verordnung gewählte Detaillierungsgrad widerspricht dem Grundsatz der im Erläuterungstext erwähnten Eigenverantwortung durch die Jagenden. Viele der komplex ausgeführten und verschachtelt aufgebauten Vorschriften behindern die praxisnahe Jagd. Es ist davon auszugehen dass die durch die Jagenden abgegebenen Unbedenklichkeitserklärungen bei der Abgabe von Wild an professionelle Verarbeiter, Wirte und Metzger, genügen. Zeit- und Temperaturangaben welche in den Prozess des Erlegen, Bergen, Transportieren und Heuten eingreifen sind ersatzlos zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3 I	Es ist unklar, ob Betriebe die ausschliesslich Jagdwild verarbeiten als Wildbearbeitungsbetrieb oder als <b>Betrieb mit geringer Kapazität</b> gelten. Entsprechen ist unklar, welche Anforderungen gemäss Vhys gelten (Anhang 1 Ziff. 3 oder Ziff. 6) Grundsätzlich gibt es in der Schweiz keinen Betrieb der mehr als 60'000 kg einheimisches Wild verarbeitet. Es kann somit davon ausgegangen werden	Siehe Vorschlag Art. 3 I <sup>bis</sup>

	das alle Wildverarbeitungsbetriebe als Betriebe mit geringer Kapazität eingestuft werden.	
Art 3 <sup>bis</sup>	<p>Die Definition von <b>Wildbearbeitungsbetrieb</b> als „Schlacht- oder anderer bewilligter Lebensmittelbetrieb in dem Jagdwild geschlachtet wird“ ist verwirrend. So müssen z.B. gemäss Art. 20 und 21 LGV Wildbearbeitungsbetriebe in denen nicht geschlachtet wird auch nicht bewilligt sondern nur gemeldet werden. Die Begriffe müssen besser definiert werden.</p> <p>Bezüglich der Jagdpraxis – vor allem - im Berggebiet, ist die Begrenzung, dass Wild nur in sechs Teile zerlegt wird willkürlich und nicht praxistauglich. Grosse Beutetiere werden zur besseren Bergung in tragbare „Portionen“ zerlegt. Somit ist die Festlegung auf „Sechstel“ unsinnig, da diese zum Transport oft auch in mehr als sechs Teile zerlegt werden.</p> <p>Soll im Wildbearbeitungsbetrieb das Wild über einen Sechstel zerlegt werden braucht es eine Bewilligung nach Art. 8. Wenn im gleichen Betrieb zeitlich getrennt die weitere Zerlegung erfolgt braucht es eine Bewilligung und als Folge eine Fleischuntersuchung mit entsprechendem ATA-FK Stempel. Sollte auch die Fachtechnische Person nach Anhang 14 die Kontrolle übernehmen dürfen ist das präzisier zu umschreiben. Ebenfalls ist die zeitliche Trennung der weiteren Zerlegung im Wildbearbeitungsbetrieb explizit zu erwähnen. Die Trennung rein/unrein sieht vor, dass die Kühlung von Wildtierkörpern in der Decke nicht mehr erlaubt ist. In der Praxis werden Wildtierkörper bis zur Weitergabe bzw. Weiterverarbeitung in Kühlräume verbracht. Dies ist aufgrund der zeitlich sehr variablen Anlieferung in Randzeiten für die Praxis zwingend. Hier soll eine klare und eindeutige Regelung gemacht werden, die auch in der Praxis umsetzbar ist.</p> <p>Denkbar ist eine Kühlung mit entsprechenden Auflagen. Diese könnte entweder eine zeitliche (kein Kontakt der Tierkörper, ev. Abtrennung mittels Fächern oder Vorhängen, Aufbrechen inkl. Schloss- und Brustbeinschnitt etc.) mit einer anschliessenden Reinigung des Kühlraumes zur späteren Aufbewahren der im anderen Raum weiterzerlegten Wildtierkörper oder eine örtlich getrennte weitere Zerlegung nach einer vorgängigen Kühlung in einem separ-</p>	<p>Die Kategorie „Wildbearbeitungsbetriebe ist ersatzlos zu streichen, nötigenfalls schlagen wir folgende Ergänzung vor:</p> <p><sup>bis</sup>. Wildbearbeitungsbetrieb: Betrieb in dem <i>ausschliesslich</i> Jagdwild <i>enthäutet, entfedert, geschlachtet und für die Abgabe als Lebensmittel bearbeitet wird</i>.</p>

	raten Raum sein. Es ist allenfalls denkbar, dass die Wildkörper aus der Decke geschlagen werden bevor sie in den Kühlraum kommen. Alle gemachten Vorschläge brauchen aber eine entsprechende Übergangszeit.	
Art 8a	<p>Wird in einem Wildbearbeitungsbetrieb Jagdwild geschlachtet, so muss eine <b>Betriebsbewilligung</b> für Schlachtanlagen mit Sicherheitskonzept nach Artikel 8 bei der zuständigen kantonalen Behörde eingereicht werden. Wird nicht geschlachtet, sondern Wild nur gelagert und gehäutet, gilt im Fall der Direktvermarktung nur eine Meldepflicht (Artikel 20 und 21 LGV).</p> <p>Der vorliegende Artikel steht im Widerspruch zu Art. 11 Abs. 4, wo das Vorliegen einer Betriebsbewilligung für Schlachtanlagen mit weniger als 30'000 kg Wildfleisch pro Jahr nicht notwendig ist. Eine Vereinfachung und Klärung der Artikel ist hier notwendig.</p> <p>Es ist aus unserer Sicht sinnvoll, dass kleine „Wild-Schlachtbetriebe“ keine aufwändiges Bewilligungsverfahren sondern eine einfache Meldepflicht erfüllen müssen. Unklar ist auch inwiefern Art. 39, welcher nicht auf kleine, saisonal betriebene „Wild-Schlachtbetriebe“ sondern auf grosse Haustier-Schlachtbetriebe ausgerichtet ist, für Wildbearbeitungsbetriebe gültig ist (siehe auch unter Art. 39).</p>	Vereinfachung und Klärung des Artikels und mit ihm in Verbindung stehender Artikel ist zwingend notwendig.
Art 10 Abs. 1 Bst b	Gemäss Jagdgesetz sind die Jagenden angewiesen, krankes und abnormes Wild zu erlegen. Der genaue Gesundheitszustand von Wild kann in der Regel erst am erlegten Tier festgestellt werden. Der Entscheid ob Jagdwild zur Lebensmittelgewinnung erlegt / getötet werden darf, kann auf Grund der Distanzen zwischen dem Tier und dem Jagenden nicht vor dem Erlegen gefällt werden. Der Entscheid über die Genussstauglichkeit des Wildfleisches wird erst nach dem Erlegen durch den sachkundigen Jagenden anhand der gesetzlichen Vorgaben festgestellt	Jagdwild ist aus diesem Artikel zu streichen
Art. 11 Abs. 4	Vgl. Bemerkung unter Art. 8a	

Art. 11 Abs. 5	Es ist unseres Erachtens sinnvoll, dass Wild, welches für die Direktvermarktung vorgesehen ist, nicht zwingend in einen Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden muss. Jäger und Jägerinnen sowie Jagdgesellschaften können damit erlegtes Wild auch zu Hause in einem gekühlten Raum bis zur weiteren Versorgung resp. zur Weitergabe via Direktvermarktung lagern. Allerdings stellt sich hier wieder die Frage nach der Definition von Wildbearbeitungsbetrieb (siehe Art 3 <sup>bis</sup> ), sowie der Unterscheidung von Betrieben mit geringer Kapazität (60'000 kg / Jahr) nach Art. 3 I, bzw. die Vorschrift über das Verbringen von Tieren in bewilligte Schlachthanlagen ab 30'000 kg / Jahresmenge.	
Art. 13 a	Jagende sind auf Grund ihrer Ausbildung und der staatlich anerkannten Prüfung als Sachverständige gem. Art. 29 anzusehen. Grundsätzlich soll es in der Kompetenz der Jäger bleiben, Wild zu beurteilen. Dies gilt sowohl für die Lebendbeurteilung als auch für die Beurteilung des erlegten Stückes. Erst bei Abweichungen (Art. 21 Abs. 6) ist vorgesehen, den Wildkörper einem amtlichen Tierarzt zu präsentieren. Diese Lösung erscheint uns praxisnah. Nicht praxisbezogen erscheint uns die in Art. 13. a vorgesehene Lösung für <b>lebendig angetroffenes Unfallwild</b> . Auch in diesem Fall sollte der amtliche Tierarzt erst bei der Feststellung von Abweichungen durch die fachkundige Person beigezogen werden. Es ist nicht nachvollziehbar, dass der fachkundige Jäger zwar die Kompetenz erhält, Veränderungen während der Jagd zu beurteilen, diese Kompetenz aber in Frage gestellt wird bei Unfallwild.	<i>Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild, welches nach dem Erlegen für die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten vorgesehen ist, muss durch eine fachkundige Person auf Merkmale hin untersucht werden. Für andere Verwendungszwecke ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen. Das Wildbret ist in jedem Fall als Unfallwild zu deklarieren.</i>
Art. 14	Der Begriff „Betriebsfremde Person“ ist genauer zu definieren. Es ist nicht klar ob die fachkundige Person bzw. der Jäger als betriebsfremd gelten oder nicht. Grundsätzlich sollte es der fachkundigen Person bzw. dem Jäger gestattet sein, erlegtes Wild in einen Arbeitsraum bzw. Lagerraum zu verbringen.	
Art. 18 1	Insbesondere bei der Gebrigsjagd findet die Fleischuntersuchung oft meist weit ab von besiedeltem Gebiet statt. Die Forderung den Schlachttierkörper umgehend in einen Kühlraum zu verbringen ist diesbezüglich nicht praxistauglich. Es liegt im Interesse der Jagenden perfekt gekühltes / gelagertes	Jagdwild kann auf natürliche Weise gekühlt werden. Die Abkühlung hat wildartspezifisch kontinuierlich auf 7°C zu erfolgen.

	Fleisch zu essen oder zu verkaufen. Die Kühlung der Schlachtkörper kann auch auf natürliche Weise im Rahmen der Umwelttemperaturen erfolgen.	
Art. 21 und 21a	<p>Der Pflicht zur <b>Kennzeichnung</b> des Jagdwildes wird in vielen Patentkantonen und gewissen Revierkantonen bereits heute nachgekommen. Neu ist die <b>Bescheinigung</b> über die durchgeführte einfache Untersuchung des Jagdwilds durch eine fachkundige Person (Merkmale die darauf hinweisen dass das Fleisch bedenklich sein könnte). Es ist zu berücksichtigen, dass durch die Erstellung von zusätzlichen Dokumenten nach Abs. 2 und 5 resp. Anhang 14 VHys ein nicht zu unterschätzender Zusatzaufwand auf Seiten Jägerschaft bzw. bei Kontrolle durch die Jagd- oder die Veterinärbehörden entsteht. Im Sinne der Lebensmittelsicherheit resp. der Verbesserung der Kontrolle von erlegtem Jagdwild durch Jägerinnen und Jäger kann diese Neuerung, trotz Mehraufwand, geprüft werden, sofern sie praxistauglich ist. Sie sollte aber die Versorgung des Wildbrets nicht zusätzlich und übermässig verzögern.</p> <p>Um eine Verzögerung bzw. eine weitere Zwischenstation zu verhindern ist es zwingend, dass jeder Jäger und jede Jägerin mit Inkrafttreten dieser Verordnung als fachkundige Person gilt, da v.a. die Gebirgsjagd ansonsten nicht mehr zweckmässig ausgeübt werden kann (Erklärung siehe bei VHys). Grundsätzlich besteht für alle nach 2011 geprüften Jägerinnen und Jäger eine einheitliche Ausbildungsgrundlage (Jagen in der Schweiz – auf dem Weg zur Jagdprüfung), welche die erwähnten Kenntnisse einer fachkundigen Person gemäss Art. 21a umfassen. Weiter werden bereits heute in vielen Kantonen Wildbrethygienekurse für Jäger angeboten, die durch die Kantonalen Behörden unterstützt werden.</p> <p>Sollte die Fachkundigkeit der Jäger angezweifelt werden, so muss zwingend eine Übergangslösung gefunden werden, in welcher die <b>Fachkundigkeit</b> durch jeden Jäger und jede Jägerin erworben werden kann. In der Zwischenzeit muss jeder Jäger und jede Jägerin als fachkundig gelten (Regelung wie bisher), und sein Wildbret selber beurteilen können.</p>	

	JagdSchweiz ist bereit sich hier in Zusammenarbeit mit der Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz sowie dem Verband der Kantonstierärzte für eine gesamtschweizerische praktikable Lösung einzusetzen.	
Art. 21 Abs. 7	Es ist zu überlegen, ob die Handhabung der <b>Trichinienuntersuchung</b> nicht analog dem angrenzenden Ausland vereinfacht vorzunehmen ist und lediglich im Falle eines positiven Befundes der Erleger innerhalb einer vorgegebenen Frist zu informieren ist. Bis zu diesem Zeitpunkt darf das Fleisch nicht veräussert werden.	
Art 29 Abs. 3	Analog zu den Anmerkungen bei Art. 13 a soll die Beurteilung bei <b>lebendig angetroffenem Unfallwild</b> wie bei anderem Wild durch die fachkundige Person vorgenommen werden, und entsprechend muss dieses Wild erst dann zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt in geeignete Räumlichkeiten verbracht werden, wenn die fachkundige Person Abweichungen am Wildbret feststellt. Die fachkundige Person soll die Fleischuntersuchung auch ausserhalb entsprechender Räumlichkeiten durchführen dürfen, um zeitliche Verzögerungen der Wildbretversorgung zu vermeiden. Sind alle Jäger und Jägerinnen fachkundige Personen macht es keinen Sinn die Wildbearbeitungsbetriebe zwischen Erlegung und Verwertung zu schalten.	Die Fleischuntersuchung nach Artikeln 21 Absatz 4 muss in jedem Fall in geeigneten Räumlichkeiten durchgeführt werden.
Art. 39	Dieser Artikel ist auf Haustierschlachtbetriebe ausgerichtet und auf Fleischuntersuchungen durch den amtlichen Tierarzt. Er ist für die kleinen, saisonal betriebenen „Wild-Schlachtbetriebe“ welche nur Fleisch via Direktvermarktung abgeben gänzlich ungeeignet und nicht durchführbar (Bsp. die Angabe des Programms mit vorgesehenen Schlachtzeiten und erwarteter Anzahl Schlachttiere).  Hier sind Wildbearbeitungsbetriebe welche nur Wildfleisch für die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb in Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten produzieren, explizit von diesen Verpflichtungen zu entlasten.	<i>Ausgenommen von den Bestimmungen in Art. 39 sind Wildbearbeitungsbetriebe welche Fleisch für die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.</i>



<b>2 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
<p><b>Auch in dieser Verordnung wird eine künstlich Unterscheidung zwischen Schlachtbetrieb und Wildbearbeitungsbetrieb gemacht. Dies Unterscheidung ist aufzuheben und der Begriff Wildbearbeitungsbetrieb zu streichen.</b></p> <p><b>Die angestrebte Eigenverantwortung der Jagenden und der professionellen Fleisch-Verarbeiter, Wirte und Metzger, ist Rechnung zu tragen.</b></p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 7 Abs. 2 Bst. b	Die <b>Regelungen zu Unfallwild</b> in Art. 13 a VSFK (siehe unsere Änderungen dort) sind ausreichend, zusätzliche, kantonsspezifische Regelungen sind nicht notwendig.	Streichung von „Wildbearbeitungsbetrieb“
10 c	<p>Aus wildbrethygienischen Gründen ist eine möglichst <b>kurze Zeit zwischen Erlegen und Aufbrechen</b> wichtig. Allerdings müssen auch jagdliche Restriktionen sowie die Umgebungstemperatur berücksichtigt werden. In Revierkantonen wird der grösste Wildbretanteil auf Bewegungsjagden im Spätherbst und Winter erlegt. Die einzelnen Triebe dauern dabei oft über 45 min. Aus sicherheits- und jagdtechnischen Gründen ist es nur selten möglich, dass der Schütze das erlegte Stück sofort nach dem Schuss behändigt, allenfalls kurz sucht und bei seinem Stand ausweidet oder zur nächsten Strasse transportiert. Allerdings sind die Temperaturen zu dieser Jahreszeit und im Wald oft ähnlich tief wie im Kühlhaus.</p> <p>Da Wildbret von Bewegungsjagden häufig durch die Jagdgesellschaften oder die einzelnen Jäger direkt vermarktet oder an Einzelbetriebe mit Direktvermarktung abgegeben wird, müsste zukünftig in den meisten Fällen jedes Stück mit einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung kontrolliert werden. Dies ist finanziell und personell derart aufwändig, dass in Zukunft Fleisch aus Bewegungsjagden nicht mehr vermarktet werden kann. Da immerhin 1/3 des konsumierten Wildbrets aus der Schweiz stammt, und davon wiederum ein Grossteil aus den Bewegungsjagden in den Revieren, würde diese Quelle für den Markt versiegen. Dies wäre weder im Sinn der Jägerschaft noch der Konsumentinnen und Konsumenten, welche das gesunde Wildfleisch aus einheimischer Jagd seit langem und zunehmend zu schätzen wissen. Sowohl</p>	c Tieren, die später als 45 Minuten nach dem Betäuben und Töten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden <b>ausgenommen bei Jagdwild.</b>

	<p>den Jägern als auch dem Kanton drohen durch diese Einschränkungen grosse finanzielle Einbussen.</p> <p>Auch Länder des EU-Raumes, wie Deutschland kennen keine solch restriktive Regelung für Jagdwild. In Deutschland gilt gemäss Gesetz ein möglichst rasches Ausweiden nach dem Erlegen, d.h. innerhalb von 2-3h.</p>	
Anhang 1 Ziff 3 und Ziff 6	<p>Es ist nicht einleuchtend warum an einen Wildbearbeitungsbetrieb höhere <b>räumliche Anforderungen</b> als an einen Betrieb mit geringer Kapazität bestehen. Letzterer muss lediglich einen Raum fürs Schlachten sowie einen Kühlraum aufweisen. Im Wildbearbeitungsbetrieb muss Wild in der Decke in einem separaten, gekühlten Raum gelagert werden, in einem anderen Raum aus der Decke geschlagen und wiederum in einem separaten Raum geschlachtet werden oder in einem weiteren gekühlten Raum gelagert werden. Diese Anforderungen lassen sich auch durch zeitliche Trennung erfüllen, zumal der finanzielle Aufwand für einen entsprechenden Ausbau für Jägerinnen und Jäger, Jagdgesellschaften, Restaurants und Kleinbetriebe nicht verhältnismässig ist.</p> <p>Es ist ausserdem nicht klar, wo das Wildfleisch weiter verarbeitet werden kann. Grundsätzlich muss es möglich sein das Wildbret am gleichen Ort entweder räumlich oder zeitlich getrennt weiter zu verarbeiten.</p> <p>Wichtig ist die räumliche oder zeitliche Trennung bei der gekühlten Lagerung von „unreinem“ Wild welches noch in der Decke ist und „reinem“ Wild welches aus der Decke geschlagen wurde. Das Schlachten und das weitere Zerwirken kann zeitlich getrennt und nach Reinigung im selben Raum ausgeführt werden, wie das Aufbrechen und aus der Decke schlagen.</p>	<p><i>1 Die Lagerung von nicht gehäutetem oder nicht entfedertem und von gehäutetem oder entfedertem Wild geschieht gekühlt sowie räumlich oder zeitlich getrennt.</i></p> <p><i>Ausweiden, Entfedern und Enthäuten geschehen in einem separaten Raum.</i></p> <p><i>Schlachten und weiteres Zerlegen geschehen zeitlich oder räumlich getrennt vom Ausweiden, Entfedern und Enthäuten.</i></p>
Anhang 2 Ziff. 3.2.2	<p>Wenn der Jäger als fachkundige Person gemäss Art. 21a VSKF gilt, sind diese Bestimmungen sinnvoll.</p> <p>Wenn der Jäger nicht als fachkundige Person gilt verunmöglicht diese neue Bestimmung faktisch die Gebirgsjagd und erschwert unnötig auch die Jagd an anderen Orten! Da gemäss Anhang 14 Ziffer 3 ALLE Eingeweide möglichst bald nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person untersucht werden müssen, müsste bei der Bergung von Wild der gesamte Aufbruch zur fachkundigen Person mittransportiert werden. Erlegt ein Jäger im Revier</p>	

	spätabends ein Tier, so müsste er den Aufbruch aufbewahren bis die fachkundige Person ihn anderntags untersuchen kann. Das gleiche gilt auch für die Jagd im Hochgebirge. Dies ist weder zweckmässig noch sinnvoll. Daher ist es wie unter Art. 21 und 21a VSFK erläutert zwingend, dass jeder Jäger mit Inkrafttreten dieser Verordnung fachkundig im Sinne von Art. 21a VSFK ist, oder allenfalls eine Übergangsregelung definiert wird und eine entsprechende Übergangsfrist eingeräumt wird	
Anhang 14	Grundsätzlich im Sinne der Verbesserung der Kontrolle durch den Jäger sinnvoll. Vgl. Bemerkungen zu Art. 21 und 21a VSFK sowie zu Anhang 2 Ziff. 3.2.2	
<b>3 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
<p><b>Diese Verordnung vermischt Fragen des Tierschutzes und der Lebensmittelgesetzgebung. Es kann nicht Aufgabe einer Lebensmittelverordnung sein, tierschützerische Aspekte über die Frage der Essbarkeit eines Tieres lösen zu wollen.</b></p> <p><b>Die Aufzählung der als Wild zur Ernährung zugelassenen Arten hat sich grundsätzlich auf alle weltweit jagdbaren Arten zu beziehen.</b></p> <p><b>Die Bezeichnung „Landsäugetiere“ ist keine korrekte taxonomische Bezeichnung. Bei den Ausnahmen werden taxonomisch korrekt Carnivora, Primates, Rodentia aufgeführt. Was ist mit Seehunden oder Walfleisch? Beides ist in der EU jagdbar und zur Ernährung zugelassen, weshalb dürfen Produkte dieser Tiere nicht in der Schweiz gegessen werden. Der Import hat der Cites zu genügen, kann aber nicht Gegenstand dieser Verordnung sein.</b></p>		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
Art 2, Abs. 2 c, 1	<p>Die wissenschaftlichen Bezeichnungen sind bei allen unter 2 a bis m aufgeführten Tierarten aufzuführen und nicht nur bei einigen wenigen.</p> <p>Der Begriff „Landsäugetiere“ ist irreführend und wissenschaftlich falsch!</p> <p>Neben den erwähnten Tieren werden aus Tradition und aus Konsequenz auch Fuchs und Dachse gegessen. Die Ausnahmeregelung hat deshalb neben Bär, auch Fuchs und Dachse zu zulassen</p>	<p>.. durch den Begriff „Säugetiere (Mammalia)“ ersetzen.</p> <p>c.1 .... zulässig sind Bären, Füchse und Dachse.</p>

	<p>Der Eisbär muss gestrichen werden, da ein legal erlegter Eisbär aus lebensmittelrechtlicher Frage sehr wohl der menschlichen Ernährung zugeführt werden kann.</p> <p>Meerschweine und Wildkaninchen wurden vergessen!</p> <p>Unter der Berücksichtigung der massiven Zunahme der Biberbestände sind auch diese als essbar zu bezeichnen</p>	<p>c.3. zulässig sind Murmeltiere, Meerschweine, Wildkaninchen, Biber und Nutrias....</p>
<b>4 EDI: Hygieneverordnung (HyV)</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
<p>Bei der Hygieneverordnung wird ausschliesslich auf die Situation eines professionellen Betriebes, Metzgerei, Restaurant, Molkerei / Käserei und weitere Verarbeitungsbetriebe abgestützt. Bei der Erlegung, Bergung und dem Transport von Wild aus der Natur in die Verarbeitungsbetriebe sind die meisten Vorschriften nicht anwendbar. Hier ist auf die angestrebte Eigenverantwortung der Jagenden und deren Selbstdeklaration abzustützen, kann doch festgestellt werden, dass in den letzten 20 Jahren kein einziger Fall von Lebensmittelvergiftung auf Grund von mangelndem hygienischem Umgang mit Wildfleisch aufgetreten ist.</p>		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
	<p>Die Situation der Beschaffung von Wildfleisch unterscheidet sich stark von der normalen Schlachtung und Weiterverarbeitung. An den entscheidenden Stellen ist der Umgang mit Wildfleisch explizit von den Regelungen auszunehmen!</p>	
Art. 12	<p>Im vorliegenden Text wird ausgeführt dass die Transportbehältnisse gereinigt <b>oder</b> desinfiziert werden müssen. Dies ist falsch: eine Desinfektion ohne Reinigung ist nutzlos und widerspricht den gängigen Vorschriften. Korrekt ist eine gute Reinigung mit einer, wenn nötig, korrekt durchgeführten Desinfektion.</p>	<p>..... sie müssen so gebaut sein dass sie gut zu reinigen und wenn nötig auch zu desinfizieren sind.</p>
Art. 14	<p>Auf der Jagd wird häufig auch noch ein Jagdhund mitgeführt. Wird Wild erlegt, so findet der Transport häufig mit einer Wildwanne im Fahrzeuginnern statt. Die Hunde befinden sich dann in ihrer Transportbox, diese sind aber nicht hermetisch abgeschlossen. Aus diesem Grund sind bei den Ausnahmen auch die zur Jagd eingesetzten Hunde aufzuzählen.</p>	<p>c: Hunde welche auf der Jagd eingesetzt werden</p>

