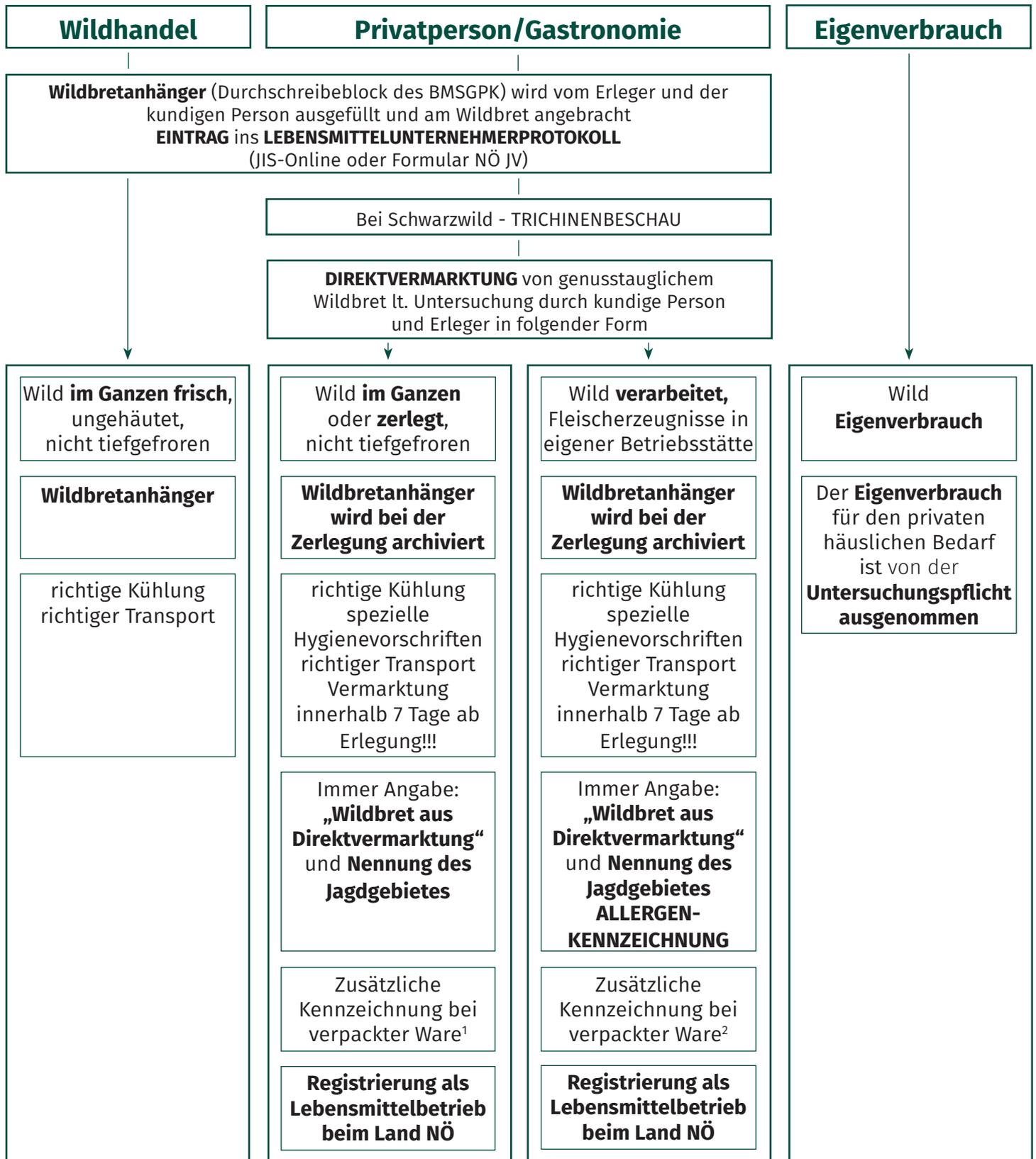


Vermarktung bzw. Verkauf von Wild

Jäger erlegt ein Stück Wild im eigenen Revier!



Für die **Vermarktung** des **eigenen Wildbrets**, sei es im Ganzen, zerlegt oder auch weiterverarbeitet, ist grundsätzlich **keine Gewerbeberechtigung** notwendig.
 Erst ab dem Zeitpunkt, wo Wildbret **zugekauft** oder **mit eigenem zusammen verarbeitet** wird, ist sowohl eine **Gewerbeberechtigung** als auch eine **Betriebsanlageneignung** notwendig.

Verpackung

¹Auf der Verpackung von frischem Fleisch müssen folgende Angaben enthalten sein

(VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES):

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum mit Angabe der Lagerungstemperatur
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Achtung:

- Mindestschriftgröße für das kleine „x“ ist 1,2 mm. Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums: „Mindestens haltbar bis Tag Monat“ (Jahr muss nur bei Haltbarkeit von 3 oder mehr Monaten angegeben werden)
- Eine Loskennzeichnung* kann über das Mindesthaltbarkeitsdatum erfolgen
- Bei rohem Fleisch im Verkaufsraum oder auf der Verpackung angeben: „Für sichere Lebensmittel“
- Küchenhygiene ist wichtig: Kühlen – Sauber Arbeiten – Durcherhitzen“ oder Logo verwenden (unter: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Richtig_und_sicher_kochen_Logo.pdf?6kdq12) (gemäß der Initiative „Richtig und sicher kochen“)



²Auf der Verpackung des Fleischerzeugnisses müssen folgende Angaben enthalten sein:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- das Verzeichnis der Zutaten
Die Liste wird mit „Zutaten:“ eingeleitet und listet die Zutaten in absteigender Menge auf. Allergene werden hervorgehoben (z.B. **Fettdruck**, GROSSBUCHSTABEN..). Einige Zutaten müssen in % angegeben werden (zumindest Muskelfleisch, in % verwendetes Fleisch vom Endgewicht des Produktes)
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden

Achtung:

- Mindestschriftgröße für das kleine „x“ ist 1,2 mm. Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums: „Mindestens haltbar bis Tag Monat Jahr“
- Eine Loskennzeichnung* kann über das Mindesthaltbarkeitsdatum erfolgen

* Loskennzeichnung: Nach dem Lebensmittelgesetz versteht man unter dem Begriff „Los“ alle Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt werden. Diese Angabe muss aus einer Ziffern- und/oder Buchstabenkombination bestehen.