

# Der Wildtierhalter

DIE ZEITUNG FÜR WILDTIERHALTER IN NIEDERÖSTERREICH



November 2014



**Verband NÖ Wildtierhalter**  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
Tel. 05 0259 47600  
E-Mail: oliver.bernhauser@lk-noe.at

- Das Wort des Obmannes
- Behördenschreiben – Diverse Genehmigungen – Ergänzungserfordernisse
- Broschüre – Futtermittelverschmutzung mit Erde
- Wildfleisch – Preisempfehlungen Vermarktungssaison 2014
- Wildfleisch – Konsumentenpreiserhebungen Herbst 2014
- Verkostungsfähnchen – neue Vermarktungshilfe
- ARGE Homepage – Weiterbildungstermine in den Bundesländern
- ARGE Homepage – Gratis Produktwerbung für Mitglieder
- Auszüge aus der Zeitschrift des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich
- Inserate

## Das Wort des Obmannes

Geschätzte Wildhalter!

Herbstzeit – die klassische Wildzeit ist eröffnet. Die Nachfrage nach Wild ist wieder gut. Wild wird mangels Ruhezeiten immer vorsichtiger bzw. nachtaktiver, was den Abschuss von Jagdwild in manchen Gebieten erschwert. Mit der Liefersicherheit bei Farmwild kann Kundenbindung aufgebaut bzw. vertieft werden.

Die Marktpreise sind stabil, ähnlich dem Vorjahr.

Die Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung bezüglich Allergene – jetzt auch Kennzeichnungspflicht der Allergene bei losem Verkauf – treten mit 13.12.2014 in Kraft. Näheres im Blattinneren.

Die Schulungsangebote für Direktvermarkter sind ebenfalls in diesem Rundschreiben nachzulesen.

An einigen Standorten in Niederösterreich ist es zu Entweichungen von Farmwild aus den Gehegen gekommen. Dies veranlasste die nö. Agrarrechtsabteilung der Landesregierung die Bezirkshauptmannschaften anzuweisen, Gehegekontrollen vorzunehmen. Wir verweisen darauf, dass auf eine ordnungsgemäße Zäunung sehr wohl zu achten ist. Hauptproblem ist durchschlüpfen bzw. unterschlüpfen in Stresssituationen bei schadhafter Zäunung. Umstürzende Bäume bei Sturm oder Vandalismus sind ein eigenes Kapitel.

Sollte es bei den Kontrollbesuchen zu Fehlinterpretationen kommen, kontaktieren Sie unseren Verband.

Wer nach dem Tierschutzgesetz zwar sein Gehege angezeigt hat und keinen gegenteiligen Bescheid bekommen hat, ist nicht verpflichtet dies noch einmal zu tun. Wichtig ist aber die Meldung der Abschussgenehmigung an die Bezirkshauptmannschaft. Wir gaben dazu im Jahr 2005 in Absprache mit der Veterinärabteilung der NÖ Landesregierung entsprechende Antragsformulare an unsere Mitglieder weiter.

Viel Freude und Erfolg bei der Wildernte

Euer Obmann  
ÖKR Engelbert Erhart

## **Behördenschreiben – Diverse Genehmigungen – Ergänzungserfordernisse**

Seit September dieses Jahres werden den Farmwildhaltern von den Amtstierärzten der Bezirkshauptmannschaften Schreiben übermittelt, wo die Art und der Umfang der Farmwildvermarktung abgefragt wird und ersucht wird, erforderliche Genehmigungen nach dem Lebensmittelrecht zu beantragen.

### **Lebensmittelrecht erfordert Genehmigungen!**

Das Lebensmittelrecht erfordert einerseits Antragsstellungen – Details dazu sind nachfolgend angeführt – durch den Farmwildhalter, welche andererseits bescheidmässig durch die Behörde zu genehmigen sind.

Hintergrund dieser Abfrage ist, dass zur Vervollständigung der notwendigen Genehmigungen nach dem Lebensmittelrecht für die Betriebe die noch ausstehenden Bescheide erteilt werden können. Meist basieren diese Vervollständigungen der Genehmigungen auf amtsinternen Audits.

Ausgenommen von diesen Genehmigungen sind nur jene Farmwildhalter, welche sämtliche Tiere für den Eigenbedarf schlachten.

### **Welche Anträge sind zu stellen, welche sind per Bescheid zu genehmigen?**

#### ***Schlachtung von Farmwild am Herkunftsort (im Gehege)***

Für die bei uns übliche Schlachtung des Farmwildes am Herkunftsort (im Gehege), benötigt der Lebensmittelunternehmer (Gehegebetreiber) dafür eine Genehmigung (Bescheid). Der Antrag (Bezeichnung: Beilage 03) um Genehmigung für das Schlachten von Farmwild im Herkunftsbetrieb ist vom Lebensmittelunternehmer beim Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, 3109 St. Pölten, zu stellen.

#### ***Schlachten und Entbluten ohne tierärztliche Anwesenheit***

Das Lebensmittelrecht sieht vor, dass ein Tierarzt bei der Schlachtung anwesend sein muss, um die vorschriftsmässige Schlachtung und Entblutung zu bestätigen.

Da es in der Farmwildhaltung üblich ist, dass kein Tierarzt bei der Schlachtung anwesend ist, muss der Farmwildhalter das vorschriftsmässige Schlachten und Entbluten bestätigen. Damit er dies im Sinne des Lebensmittelrechtes auch darf, muss dafür eine Genehmigung (Bescheid) vorliegen. Der Antrag (Bezeichnung: Beilage 03) auf Genehmigung für die Bestätigung der vorschriftsmässigen Schlachtung und Entblutung des Farmwildes durch den Gehegebetreiber ist beim Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, 3109 St. Pölten zu stellen.

Sobald diese Ausnahmemöglichkeit bescheidmässig gestattet wird, ist die dafür vorgesehene **Gesundheitsbescheinigung** (Bezeichnung: Beilage 04) für Farmwild zum Transport in den Schlachtbetrieb zu verwenden.

Diese Gesundheitsbescheinigung kann über das Verbandsbüro angefordert werden.

### ***Verlängerung der Gültigkeit der Schlachttieruntersuchung***

Die Teilnehmer des Sachkundelehrganges „Schießen von Farmwild im Gehege“ sind berechtigt im Rahmen einer Wild-Tiergesundheitsdienstmitgliedschaft, die Schlachttieruntersuchung innerhalb von 28 Tagen nach der Schlachttieruntersuchung des Beschautierarztes durch eine eigene Kontrolle zu ersetzen. Die damit verbundenen Erfordernisse wurden in den Kursen vermittelt.

Der Tierhalter muss einen Antrag um Ausnahmegenehmigung (Bescheid) gemäß dem Fleischuntersuchungsrecht beim Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, 3109 St. Pölten, stellen. Der Tierhalter hat Aufzeichnungen (Bezeichnung: Beilage 06 oder Anhang 8 des TGD-Programmes) über die erfolgte Lebendtieruntersuchung zu führen. Eine solche Aufzeichnung ist dem Tierkörper beim Transport zum Schlachthof beizulegen.

### ***Führung eines Bestandsverzeichnisses***

Ein Bestandsverzeichnis, wie es das ARGE Gehegebuch beinhaltet, ist zur Dokumentation der Zu- und Abgänge zu führen. Gerne kann das ARGE Gehegebuch über das Verbandsbüro angefordert werden.

### ***Tierschutzrechtlicher Antrag Winter 2005/2006***

Im Winter 2005/2006 wurde vom Verband die Notwendigkeit der Neuanmeldung der Farmwildgehege an die Bezirkshauptmannschaft bekannt gegeben und die notwendigen Formulare dem damaligen Rundschreiben beigelegt. Basis war das damals neu geschaffene Bundestierschutzgesetz.

Haben sich seit der letzten Meldung/Anzeige Änderungen in Bezug auf die Tierzahl (falls bei der Erstmeldung nicht die max. mögliche Tierzahl angegeben wurde), der Gehegegröße oder der Wildart Änderungen ergeben, so ist dies der Behörde (Amtstierarzt) bekannt zu geben.

### ***Betäuben und Tötung mittels Pistolen- oder Gewehrschuss***

Es wurde mit der damaligen Anmeldung die nach der damals neuen Gesetzlage erforderliche Wildtierhaltung angezeigt und auch gleich eine Meldung durchgeführt, dass die Schlachtung der Tiere durch Betäubung und Tötung mit Schuss durchgeführt wird.

Eine Genehmigung (Bescheid) für diese Form der Betäubung und Tötung ist auf Grund der Tierschutzschlachtverordnung bei der Bezirkshauptmannschaft (Amtstierarzt) zu beantragen, wenn keine auf dem Betrieb vorhanden ist.

### ***Bei Unsicherheit – Anfragen!***

Besteht Unsicherheit, ob man bereits bescheidmäßige Genehmigungen erhalten hat, kann dies bei den Amtstierärzten der Bezirkshauptmannschaften abgefragt werden. Auf Grund des internen Behördenaudits, kann man davon ausgehen, dass noch nicht viele Bescheide ausgestellt worden sind.

### ***Anträge bei Bedarf anfordern!***

Der diesbzgl. Normerlass und die notwendigen Anträge können über die Homepage der NÖ Landesregierung (Adresse siehe unten) oder über das Verbandsbüro angefordert werden. Für Anfragen bei Unklarheiten steht das Verbandsbüro – Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04, E-Mail: [oliver.bernhauer@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauer@lk-noe.at) – gerne zur Verfügung.

Adresse kopieren und im Internet einfügen: [http://www.noel.gv.at/Land-Forstwirtschaft/Veterinaer/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelunternehmen\\_SFU.html#213015](http://www.noel.gv.at/Land-Forstwirtschaft/Veterinaer/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelunternehmen_SFU.html#213015)

## Broschüre – Futtermverschmutzung mit Erde



In Zusammenarbeit von LK Fütterungsexperten mit Forschungs- und Versuchsanstalten wurde eine 16 seitige Broschüre im A4 Format mit den Titel „Futtermverschmutzung mit Erde – Ursachen, Erkennung und Auswirkungen“ erstellt. Der Inhalt dieser Broschüre wurde in 3 Teilen in der Fachzeitschrift „Landwirt“ in den Monaten August, September und Oktober publiziert.

Erdige Futtermverschmutzungen vermindern Leistung und gefährden die Gesundheit der Tiere. Gefahren durch und Vermeidung von Futtermverschmutzungen werden in dieser gut bebilderten Farb-Broschüre aufgezeigt. Preis inkl. Versandkosten € 3,50. Bestellung über das Verbandsbüro, Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04, E-Mail: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at)

## Wildfleisch – Preisempfehlungen Vermarktungssaison 2014

Die Preisempfehlung des Verbandes bleibt gegenüber dem Vorjahr für die heurige Vermarktungssaison unverändert. Es handelt sich hierbei um „Empfehlungen“. Regionale und individuelle Gegebenheiten sind in der Preisfindung zu berücksichtigen.

Ragout geschnitten pro kg	€ 11,00 bis 14,00
Schlegel ausgelöst pro kg	€ 17,00 bis 22,00
Schlegel mit Knochen pro kg	€ 14,00 bis 18,00
Rücken mit Knochen pro kg	€ 17,00 bis 21,00
Rücken ausgelöst und zugeputzt pro kg	€ 24,00 bis 30,00
Schulter ohne Knochen pro kg	€ 12,00 bis 15,00
Wildrohschinken geräuchert pro kg	€ 38,00 bis 45,00

Wurst Wildlogoaufschrift 33 cm (400 – 450 g) pro Stange € 8,00 (entspricht € 20 pro kg)  
 Wurst Wildlogoaufschrift 50 cm (800 – 900 g) pro Stange ab 16,00 (entspricht pro kg ab € 20)

## Wildfleisch – Konsumentenpreiserhebungen Herbst 2014

Bei der Festlegung der Verkaufspreise kann das Angebot der Wildpreise im Lebensmitteleinzelhandel als Orientierung dienen.

Anbei eine Aufstellung von Konsumentenpreisen, welche über Postwurfsendungen der Handelsketten erhoben wurden.

<b>Handelskette</b>	<b>ab</b>	<b>bis</b>	<b>Normalpreis pro kg</b>	<b>Aktionspreis pro kg</b>	<b>Produkt</b>
A	24.7.		nicht angeführt	14,00	Mostviertler Wilddauerwurst-Spezialität, Wildschweinpunkerl, Hirsch-Punkerl, Hirsch-Käsewurst oder Hirschkanter, 200 g
Gastronomie- lieferant	25.8.	5.9.	nicht angeführt	13,09	Wildschweintrüben, ohne Knochen, 500 g - 1,5 kg / Stück, 13 - 21 kg / Karton
Gastronomie- lieferant	25.8.	5.9.	nicht angeführt	10,99	Wildschweinroller aus der Schulter, im Netz, ca. 1,2 kg / Stück, 7 - 10 kg /Karton
Gastronomie- lieferant	25.8.	5.9.	nicht angeführt	19,69	Racks - Hirschtrüben mit Rippenstück im Ganzen, 600 g - 2,8 kg
C	18.9.	24.9.	32,90	27,90	Questers Frisches Reh-Edelragout, ca. 350 g
C	18.9.	24.9.	27,99	21,99	Frisches Hirschschnitzfleisch im Ganzen od. geschnitten, aus der Keule, ca. 400 g
C	18.9.	24.9.	14,99	9,99	Frisches Hirschgulasch aus Keule od. Nacken, ca. 500 g
C	18.9.	24.9.	27,90	22,90	Frisches Wildschwein-Edelragout, ca. 350 g
C	25.9.	1.10.	27,99	21,99	Frisches Hirschschnitzfleisch im Ganzen od. geschnitten, aus der Keule, ca. 400 g
C	25.9.	1.10.	14,99	9,99	Frisches Hirschgulasch aus Keule od. Nacken, ca. 500 g
C	25.9.	1.10.	18,99	14,99	Frischer Wildschweinebraten aus Schulter od. Nacken, ca 350 g
C	25.9.	1.10.	32,90	27,90	Frisches Reh-Edelragout, ca. 350 g
C	25.9.	1.10.	27,90	22,90	Frisches Wildschwein-Edelragout, ca. 350 g
C	25.9.	1.10.	27,90	22,90	Frisches Hirsch-Edelragout, ca. 350 g
D	25.9.	08.10.	nicht angeführt	16,99	Hirschedelgulasch aus Österreich, geschnitten, ca. 400 g

## Verkostungsfähnchen – neue Vermarktungshilfe



Der OÖ Verband ließ Verkostungsfähnchen auf vermehrten Wunsch anfertigen.

Diese für Kostproben auf Märkten und bei Produktpräsentationen praktischen auf Zahnstocher aufgeklebten Fähnchen – beidseitig mit dem ARGE Hirschlogo bedruckt – im Format 4x3 cm sind in 100 Stück Einheiten beziehbar.

Preis € 19,00 pro 100 Stück, excl. Versandkosten.

Bestellung über das Verbandsbüro per  
Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04,  
E-Mail: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at)  
oder beiliegender Werbematerialbestellliste per  
Fax 05 0259 95 – 2 34 04

## ARGE Homepage – Weiterbildungstermine in den Bundesländern

Auf der ARGE Homepage [www.wildhaltung.at](http://www.wildhaltung.at) können im „Menü“ unter „Kurse für Wildhalter“ die Kursangebote der Bundesländer aufgerufen werden.

So sind der nächste Immobilisationskurs, Sackkundeführergänge Schießen im Gehege oder andere Kurse wie z.B. Wild-Zerlegekurse angeführt, sobald die Termine bereits festgelegt sind.

Sollte man einen Kurs in einem anderen Bundesland besuchen wollen, so könnte dieser von Verbandsmitgliedern zu den von den Bundesländern angeführten Mitgliedertarifen in Anspruch genommen werden.

Bitte die Mitgliedschaft im NÖ Verband gleich bei der Anmeldung angeben.

Im Frühjahr ist ein Immobilisationskurs in der Steiermark geplant. Sobald der Termin festgelegt ist, wird dieser Kurs auf der Homepage ersichtlich sein.

Kursinteressenten können sich unverbindlich bei ARGE Geschäftsführer DI Rudolf Grabner – Tel.: 03172 / 2684-5633, Fax: 0316 / 8050-1508, e-mail: [rudolf.grabner@lk-stmk.at](mailto:rudolf.grabner@lk-stmk.at) – voranmelden.

## ARGE Homepage – Gratis Produktwerbung für Mitglieder

Nutzen Sie das Verbandsservice der Gratisinseriermöglichkeit für Verbandsmitglieder auf der Homepage [www.wildhaltung.at](http://www.wildhaltung.at) der „ARGE landwirtschaftlicher Wildhalter Österreichs“. Geben Sie Ihren Wunschttext im Verbandsbüro, Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04, E-Mail: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at), bekannt.

# Auszüge aus der Zeitschrift des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich

## Produktuntersuchungen für sensible Produkte

### Lebensmittelinspektor überprüft Eigenkontrollen!

Die Lebensmittelaufsicht Niederösterreich überprüft bei Kontrollen, ob Betriebe die vorgeschriebene Eigenkontrolle ihrer Produkte erfüllen. In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind Eigenkontrollen durch Lebensmittelunternehmer vorgesehen und zwar auch labormäßige Überprüfungen, ob die hergestellten Produkte frei von Krankheitserregern sind.

Alle Lebensmittelunternehmer und damit auch Direktvermarkter oder Buschenschänker sind im Bereich Lebensmittelhygiene zur Eigenkontrolle nach HACCP – Grundsätzen verpflichtet. Zum Schutz vor Beanstandungen und zur eigenen Sicherheit wird empfohlen, im Zuge dieser Selbstkontrolle **das sensibelste Produkt aus dem Angebot in einem Labor auf pathogene Keime (zB. Salmonellen oder Listerien) untersuchen zu lassen.**

Das Labor muss nicht akkreditiert sein, da ja kein Gutachten erforderlich ist.

Das Ergebnis der Probe dient lediglich zur Orientierung für den Betrieb selbst, ist aber auf Verlangen dem Kontrollorgan vorzuweisen.

Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten sind nicht nur unangenehm, sie können sogar lebensbedrohlich sein. Es ist keine Schikane, wenn von der Behörde Untersuchungsergebnisse von besonders empfindlichen Produkten verlangt werden. Der Betrieb kann dadurch beweisen, dass er hygienisch einwandfrei gearbeitet hat und seiner Sorgfaltspflicht als Lebensmittelerzeuger nachgekommen ist.

Eine Liste der Labors und nähere Auskünfte sind im Referat Direktvermarktung (Tel.: 05 0259 26500, direktvermarktung@lk-noe.at) erhältlich.

Diese Bestimmung gilt für tierische Lebensmittel wie Milch-, Fleisch- oder Eiprodukte, Fisch und rohe Obst- und Gemüsesäfte.

## Desinfektion ohne Rückstände

In einem Lebensmittelunternehmen ist es immer wieder notwendig, Flächen und Gegenstände zu desinfizieren. Nur dadurch wird gewährleistet, dass die vorhandenen Keime abgetötet werden. Wichtiger als eine Desinfektion ist immer eine sorgfältige Reinigung, weil damit schon ca. 80% der vorhandenen Keime unschädlich gemacht werden. Die Desinfektion entfernt dann noch bis zu 99% der vorhandenen Mikroorganismen – absolute Keimfreiheit gibt es in Lebensmittelbetrieben nicht und ist auch nicht erforderlich.

Für eine wirksame Desinfektion gibt es verschiedene Möglichkeiten: rückstandsfrei und absolut zu empfehlen sind heißes Wasser, heißer Dampf und Alkohol. Um eine gute Desinfektionswirkung zu erzielen, muss das Wasser oder der Dampf mindestens mit 80°C auf die Flächen gelangen, Alkohol sollte auch nur hochprozentig (mindestens 70%) zur Desinfektion eingesetzt werden. Eine gut bemessene Einwirkzeit garantiert, dass die Keime wirklich abgetötet werden. Ein Nachspülen erübrigt sich bei diesen Methoden, da es ja keine Rückstände gibt.

Sollte mit diesen umweltfreundlichen Desinfektionsvorgängen nicht das Auslangen gefunden werden, sind chemische Desinfektionsmittel zu verwenden. Beim Einsatz chemischer



Desinfektionsmittel müssen Gebrauchsanleitung und Sicherheitshinweise genau beachtet werden. Wichtig: chemische Desinfektionsmittel müssen immer nach dem Einwirken mit sauberem Trinkwasser abgespült werden!  
Die AGES führt momentan schwerpunktmäßig Kontrollen auf Desinfektionsmittelrückstände bei Lebensmitteln durch.

## **Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung – die neue Verbraucherinformations-Verordnung**

Mit 13.12.2014 gelten einige Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung. Ziel der EU-Verordnung ist die bessere Information der Verbraucher beim Lebensmitteleinkauf. Die Angaben auf den Etiketten sollen besser lesbar sein und sie sollen mehr Informationen beinhalten, wie die Herkunft von Fleisch und Geflügel, das Hervorheben allergener Stoffe und die Angabe der Nährwerte. Neu ist, dass Verbraucher auch über Allergene bei offenen Waren informiert werden müssen. Von einer verpflichtenden Nährwertkennzeichnung sind Direktvermarkter ausgenommen, außer sie beliefern den Großhandel oder verweisen auf besondere Nährwerte. Die wichtigsten Bestimmungen für die DV sind nachstehend zusammengefasst.

### **Neu: vorgeschriebene Mindestschriftgröße zur besseren Lesbarkeit**

Alle verpflichtenden Informationen müssen an einer gut sichtbaren Stelle, sowie deutlich und gut lesbar angebracht sein. Neu ist eine vorgeschriebene Mindestschriftgröße von 1,2 mm für Kleinbuchstaben. Nur bei einer Verpackungsoberfläche von weniger als 80 cm<sup>2</sup> darf die Schriftgröße 0,9 mm sein. Wesentlich ist, dass Schriftart, Kontrast, Hintergrund etc. eine gute Lesbarkeit gewährleisten.

### **Neu: Hervorheben von Allergenen in der Zutatenliste**

Bei verpackten Waren mussten schon bisher alle Zutaten, also auch alle allergenen Stoffe, aufgelistet werden. Neu ist, dass **allergene Stoffe** in der Zutatenliste **hervorgehoben** werden müssen, z.B. **durch Schriftart (fett, kursiv,..) oder Hintergrund**. Der Wortlaut „enthält ...“ und das Allergen ist zu schreiben, wenn keine Zutatenliste erforderlich ist bzw. wenn das Allergen nicht aus der Bezeichnung hervorgeht. Als allergene Stoffe gelten die 14 in der Verordnung (Anhang II) angeführten Stoffe oder Erzeugnisse (namentlich alle glutenhaltigen Getreide, Milch, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, sämtliche Nüsse, Erdnüsse, Sesam, Sojabohnen, Lupinen, Weichtiere, Fisch, Krebstiere).

### **Neu: Information über allergene Stoffe bei offen angebotenen Lebensmitteln**

Zukünftig muss auch bei offenen Lebensmitteln oder Speisen über Allergene informiert werden, wie beispielsweise am Marktstand, bei Feinkost-Theken, in Gasthäusern, Bauernläden, beim Buschenschank oder bei Urlaub am Bauernhof. Die Information an die Kunden kann mündlich erfolgen. Angaben darüber, welche der 14 Allergene wo enthalten sind, sind betriebsintern zu dokumentieren.

Weiters sind die Gäste/Kunden auf die mündliche Information hinzuweisen zB mittels Aushang mit den Worten „Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“. Jene Person(en) im Betrieb, die die Allergeninformation erteilen, müssen dafür bis 13.12.2015 geschult sein. Schulungen zur Allergeninformation werden im Rahmen der Lebensmittelhygieneschulungen durchgeführt und werden in weiterer Folge auch online möglich sein.

### **Nährwertdeklaration für DV-Produkte nur bei Abgabe an Großhandel**

Für Lebensmittel von Direktvermarktern wird es keine verpflichtende Nährwertkennzeichnung geben. Die **Nährwertdeklaration** (Brennwert, Menge an Fett, gesättigte Fettsäuren,

Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz je 100 g oder 100ml) wird **für bäuerliche Produkte nur dann verpflichtend, wenn Produkte über den Großhandel vermarktet werden** (gilt ab 13.12.2016).

**Achtung:** Werden Aussagen über einen besonderen Nährwert eines Lebensmittels gemacht, so gilt auch jetzt schon eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung!

Nähere Informationen zur richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln erhalten Sie im Referat DV der LK NÖ (Tel.: 05 0259 26500 bzw. E- Mail: [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at)).

## **Auffrischungsschulung-Lebensmittelhygiene**

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen,

BuschenschänkerInnen und Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, deren Grundschulung Lebensmittelhygiene schon länger (3 Jahre) zurück liegt. Bitte beachten: Gesetzlich sind Sie zu einer regelmäßigen Auffrischung Ihrer Hygienekenntnisse verpflichtet!

**Achtung:** Eigener Schulungsnachweis für Allergeninformation!

**Kursinhalt:**

- Gesetzliche Bestimmungen
- Mikrobiologie, Krankheitserreger
- Reinigung, Desinfektion,
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene
- Eigenkontrolle, Aufzeichnungen
- HACCP
- Allergene

**Kursbeitrag:** 10 Euro pro Person,  
jede weitere Person vom Betrieb 5 Euro

**Kursorte und -termine:**

BBK Scheibbs

Montag, 17. November 2014

---

Bezirk Neunkirchen, GH Bräuhofer, Burggasthof, Neunkirchnerstraße 6, 2620 Natschbach-Loipersbach

Mittwoch, 19. November 2014

---

BBK Hollabrunn

Montag, 24. November 2014

---

BBK Krems

Mittwoch, 26. November 2014

---

BBK Bruck/Leitha

Mittwoch, 21. Jänner 2015

---

BW Mold

Mittwoch, 28. Jänner 2015

---

BBK Korneuburg

Donnerstag, 29. Jänner 2015

---

LK NÖ, St. Pölten

Mittwoch, 11. Februar 2015

---

BBK Zwettl

Donnerstag, 12. Februar 2015

---

BBK Tullnerfeld

Montag, 16. Februar 2015

---

**Kursdauer:** 9 bis 12 Uhr

**Referenten:** DI Adelheid Gerl, LK NÖ, Lehrkräfte der landwirtschaftlichen Fachschulen

**Nähere Informationen:** DI Adelheid Gerl, Tel.: 05 0259 26502

**Anmeldung:** Referat Direktvermarktung, Martina Hermann, Tel.: 05 0259 26500

## Inserate

Biobetrieb verkauft sehr gut veranlagte Damhirsche

Tel.: 02812 / 8115

Biobetrieb verkauft Damwild – Tiere, Kälber und einen zweijährigen Hirsch

Tel.: 0664 / 39 28 061

Betriebsaufgabe – Verkaufe Rot- und Damwild, Waldviertel

Tel. 0676 / 89 95 81 31

**Mufflon Lämmer** abzugeben (7 Monate alt, 3 männl., 2 weibl.). Selbstabholung bis Ende November, € 50-80/Stück.

**Kontakt: Ing. Peter Trulp**, 2662 Schwarza im Gebirge, Preintal 2, Mobil: 0664 / 48 56 869, Tel: (Wochenende) 02667 / 639, ePost: [trulp@bigfoot.com](mailto:trulp@bigfoot.com)

Hier könnte Ihr Inserat stehen. Nutzen Sie als Verbandsmitglied die Serviceleistung, im Rundschreiben gratis inserieren zu können. Sie erreichen mit Ihrem Inserat niederösterreichweit mehr als 200 Wildtierhalter. Geben Sie Ihren Wunschttext im Verbandsbüro, Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04, E-Mail: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at), bekannt.



## Werbematerialienbestellung

---

<b>Name</b>	<b>Adresse</b>	<b>Tel., Fax</b>
-------------	----------------	------------------

### Preisliste zuzüglich Versandkosten

		Stück
Rezeptbroschüre (A5 Format, hochglanz)	€ 1,0	.....
Diverse Rezeptkarten Paket je 10 Stück (A5 Format, auf Karton) <input type="checkbox"/> warme Speisen <input type="checkbox"/> kalte Speisen <input type="checkbox"/> Grillrezepte <input type="checkbox"/> Omega 3 Fettsäurenbewerbung <b>bitte ankreuzen</b>	€ 3,0	.....
Kappen „Wild vom Bauern“	€ 7,0	.....
Aufkleber - 1 Bogen (8 ovale Aufkleber mit Logo: Text „Wildfleisch aus dem bäuerlichen Gehege“, 4 Stk. 13,5x9,5 cm und 4 Stk. 7x5 cm)	€ 0,9	.....
Etiketten - 1 Bogen unbedruckt, 12 Etiketten	€ 0,5	.....
Etiketten - 1 Bogen bedruckt, 12 Etiketten (mit Namen, Adresse u. genauer Produktbeschreibung auf Bestellung) beide selbstklebend zur Kennzeichnung von Fleisch- packungen, mit Verbandslogo: Text „Wild vom Bauern“	€ 0,6	.....
Plastiktragtaschen                      100 Stück (21/14/45 cm - mit Logo: Text „Wild aus dem bäuerlichen Gehege“)	€ 8,0	.....
Plakat (kalte Speisen, 68x38 cm)	€ 1,5	.....
Plakat (warme Speisen, 68x38 cm) (beide mit Hirschkopfaufdruck)	€ 1,5	.....
Wurst darm abgepackt 33 cm, 25 Stück	€ 11,0	.....
Wurst darm abgepackt 50 cm, 25 Stück (beide mit Hirschkopfaufdruck)	€ 14,0	.....
Verkostungsfähnchen, abgepackt, 100 Stück (aufgeklebt auf Holzpicker, färbig, mit Hirschlogo beidseitig)	€ 19,00	.....