

Antrag

der Abg. Hans-Peter Storz u. a. SPD

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Bedeutung, Kontrolle und Vermarktung von Wildbret in Baden-Württemberg

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. wie sich der Konsum von Wildbret entwickelt und wie hoch der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Baden-Württemberg derzeit liegt;
2. welche wirtschaftliche Bedeutung ihres Wissens nach Wildbret in der Fleisch-erzeugung im Bund und im Land einnimmt;
3. wie die Vermarktung von Wildbret im Land organisiert ist und nach ihrer Auf-fassung verbessert werden könnte;
4. welche Richtlinien für das Schlachten von Gehegewild und dessen Vermark-tung gelten;
5. welche Regeln für den Umgang und die Vermarktung bzw. Nutzung von Un-fallwild gelten;
6. inwiefern der Verbraucher über die Vorzüge des Konsums von Wildbret infor-miert wird;
7. in welcher Intensität und durch wen kontrolliert wird, ob Anforderungen der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung und der richtigen Verarbeitung des Wildbrets eingehalten werden;
8. in welchem Umfang es (seit 2012) vorkommt, dass Wildbret nachträglich vom Markt genommen werden muss und aus welchen Gründen das geschieht;

9. wie eine lückenlose Zurückverfolgung des Wildbrets gewährleistet wird und welche Rechtsnormen für die Wildvermarktung gelten;
10. ob und wie Verbraucher darauf hingewiesen werden, wenn das Wild mit bleihaltiger Munition geschossen wurde.

10.12.2014

Storz, Reusch-Frey, Käppeler, Kopp, Rolland SPD

Begründung

Wildbret ist eine gesunde und natürliche Alternative zu Fleisch aus der Massentierhaltung mit Medikamentengaben. Durch die natürliche und bewegungsreiche Lebensweise und Ernährung der Tiere ist das Fleisch kalorien- und cholesterinarm. Nach Untersuchungen des Wiener Forschungsinstituts für Wildtierkunde und Ökologie weist Wildbret einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren auf. Das Verhältnis von ungesättigten Fettsäuren im Wildbret ist auch noch nach dem Garen ausgewogen. Zudem haben die als Wildbret verzehrten Tiere üblicherweise als Wildtiere unter Tierschutzaspekten optimale Bedingungen genossen.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 7. Januar 2015 Nr. Z(55)-0141.5/471 F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

- 1. wie sich der Konsum von Wildbret entwickelt und wie hoch der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Baden-Württemberg derzeit liegt;*

Zu 1.:

Erhebungsdaten zum Wildbretkonsum und zum Pro-Kopf-Verbrauch in Baden-Württemberg liegen nach Auskunft des Statistischen Landesamtes nicht vor. Gestützt auf Angaben des statistischen Bundesamtes und Daten der Nationalen Verzehrstudie II (NVS II aus dem Jahr 2008) kann der Konsum von Wildbret und der Pro-Kopf-Verbrauch auf rechnerischem Wege hergeleitet werden.

Zu unterscheiden sind die Begriffe Verbrauch und Verzehr bzw. Konsum. Der Verbrauch bezeichnet die Bruttomenge des verwendeten Fleisches, um das tatsächlich konsumierte Fleisch (Verzehr) verschiedener Wertschöpfungstiefen zu erzeugen.

In den Erhebungen des Statistischen Bundesamtes bzw. im Statistischen Jahrbuch des BMEL wird Wildfleisch und somit auch Wildbret nicht gesondert erfasst und ausgewiesen. Der Verbrauch von Wildfleisch fällt, neben Kaninchenfleisch und anderen Fleischarten mit sehr geringen Marktanteilen, in die Kategorie „sonstiges Fleisch“. Auch unterscheidet die Nationalen Verzehrstudie II nicht zwischen Wildfleisch aus jagdlicher Erzeugung (Wildbret) und solchem aus der Gehegehaltung (Farmwild). Fleisch von Tieren aus Gehegehaltung, die in Mitteleuropa typischerweise als Wildtiere vorkommen, wurde beim Wildfleischverzehr mitberücksichtigt.

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr an Wildfleisch in Deutschland wird mit 300 bis 450 g pro Jahr und Einwohner angegeben. Diesem Pro-Kopf-Verzehr entspricht ein durchschnittlicher Verbrauch von 400 bis 600 g Wildfleisch pro Jahr und Einwohner. Der Anteil von Wildfleisch am Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch und Fleischerzeugnissen beträgt damit rund 0,7 Prozent.

Aus der Preisentwicklung für Wildfleisch kann nicht auf eine landesweit signifikant gestiegene Nachfrage innerhalb der letzten 10 Jahre geschlossen werden. Auch wurden vom Statistischen Bundesamt keine nennenswerten Schwankungen im Gesamtverbrauch von Fleisch und Fleischerzeugnissen oder in der Kategorie sonstiges Fleisch festgestellt, in der Wildbret erfasst wird. Somit kann davon ausgegangen werden, dass sich in den letzten 10 Jahren der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch an Wildfleisch mit geringen Schwankungen zwischen 400 und 600 g pro Jahr bewegte.

Der Gesamtverbrauch an Wildfleisch wird durch jagdlich gewonnenes Wildbret, Wildfleischimporte und Farmwildfleisch gedeckt. Aus Jagd stammen in Baden-Württemberg jährlich rund 2.200 t Wildbret, in Deutschland insgesamt jährlich rund 22.000 t (Angaben lt. Handbücher des Deutschen Jagdverbands). Etwa 26.000 t Wildfleisch werden nach Angaben des aid-infodienstes jährlich nach Deutschland importiert. Der Verbrauch an Farmwildfleisch in Deutschland wird in verschiedenen Untersuchungen mit 1.000 bis 1.500 t angegeben. Für den Gesamtverbrauch an Wildfleisch ergibt sich rechnerisch, dass dieser bundesweit nur zu rund 45 v. H. und landesweit nur zur zu etwa einem Drittel aus Wildbret aus heimischer Jagd gedeckt werden kann. Eine verstärkte Nachfrage wirkt sich in erster Linie in höheren Importanteilen aus.

Ausgehend von der Zusammensetzung des Gesamtverbrauchs an Wildfleisch kann der Pro-Kopf-Verbrauch von Wildbret aus heimischer Jagd näherungsweise mit 180 bis 260 g pro Jahr angegeben werden. Dies entspricht einem Wildbretverzehr je Einwohner von etwa 140 bis 200 g im Jahr oder einem Anteil am Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch und Fleischerzeugnissen von etwa 0,3 Prozent.

2. welche wirtschaftliche Bedeutung ihres Wissens nach Wildbret in der Fleischerzeugung im Bund und im Land einnimmt;

Zu 2.:

Nach einer im Jahr 2008 durchgeführten Befragung liegen die Verkaufspreise für Wildbret zwischen 5,5 und 7 Euro je kg für Rehwild, aufgebrochen in der Decke und zwischen 3 bis 6 Euro für Schwarzwild, aufgebrochen in der Schwarte. Es haben sich 2008 keine wesentlichen Veränderungen der Wildpretpreise ergeben. Die Verkaufserlöse für Wildbret aus der staatlichen Verwaltungsjagd bestätigen diese Werte ohne größere Schwankungen für die zurückliegenden Jahre. Die Wildbretpreise lagen damit deutlich über Vergleichspreisen aus der Fleischwirtschaft für Schlachtgewichte von Schlachtschweinen, Jungbullen oder Lämmern.

Selbst wenn für Wildbret der doppelte durchschnittlichen Verkaufspreis von Schlachtfleisch zugrunde gelegt wird, liegt der Anteil von Wildbret an der gesamten Wertschöpfung in der Fleischerzeugung aufgrund des geringen Mengenanteils am Gesamtfleischmarkt sowohl im Bund wie im Land unter einem Prozent. Die wirtschaftliche Bedeutung von Wildbret in der Fleischerzeugung ist als gering zu bewerten.

3. wie die Vermarktung von Wildbret im Land organisiert ist und nach ihrer Auffassung verbessert werden könnte;

Zu 3.:

Die Vermarktung von Wildbret erfolgt eigenverantwortlich durch die Jagdausübungsberechtigten im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Vorgaben sowohl als ganze Stücke/Tierkörper sowie bei der Direktvermarktung überwiegend in küchenfertige Teilstücken zerlegt.

Vor dem Hintergrund der lebenshygienerechtlichen Vorgaben und Erleichterungen können in der Praxis folgende vier Verwendungen bzw. Hauptabsatzwege unterschieden werden:

1. Eigenverbrauch im Haushalt des Jägers (Jagdausübungs- bzw. Wildaneignungsberechtigter)
2. Direktvermarktung an Privatpersonen zum Verbrauch im eigenen Haushalt:
Die unmittelbare Abgabe von Wildbret an Privatpersonen wie Jagdgäste, Verwandte und andere Privatkunden und -kundinnen zum eigenen Verbrauch stellt in vielen kleinen Revieren den Hauptabsatzweg dar. Hierzu gehört auch der Verkauf durch Jägerinnen und Jäger auf Wochenmärkten.
3. Direktvermarktung an den lokalen Einzelhandel/Gastronomie mit direkter Abgabe an Endverbraucher.
Unter den lokalen Einzelhandel mit Direktabgabe an den Endverbraucher fallen z. B.
 - Fleischerfachgeschäfte (Metzger), Feinkosthandel,
 - Wildeinzelhandelsgeschäfte und Wildeinzelhändler,
 - Großküchen, Gaststätten und Hotels,
 - Sonstige Lebensmittelgeschäfte mit direkter Abgabe an Endverbraucher
4. Abgabe ganzer Tierkörper mit der Möglichkeit der überregionaler Vermarktung
 - Großhandel, Wildgroßhandel
 - Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe.

Für Gewinnung und Vermarktung von Wildbret gibt es im Lebensmittelrecht insbesondere bei der Direktvermarktung eine ganze Reihe von Ausnahmen mit deutlichen Vorteilen für die Wildbretvermarktung gegenüber der Vermarktung von Fleisch von großen Haustieren. Eine Pflicht zur Anmeldung zur amtlichen Fleischuntersuchung ist beim Eigenverbrauch sowie bei der Direktvermarktung auf Tiere mit gesundheitlich bedenklichen Merkmalen beschränkt. Lediglich bei Schwarzwild (und wenigen nur selten dem Verzehr zugeführten Tieren wie Dachs und Nutria) besteht eine Pflicht zur routinemäßigen amtlichen Trichinenuntersuchung sowie bei der Vermarktung über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe nur in geringem Umfang eine amtliche Fleischuntersuchung jedes Einzeltieres.

Einer Studie aus dem Jahr 2009 zufolge ist die wichtigste Form der Vermarktung für die Jäger die Abgabe im privaten Bereich an den Endverbraucher, gefolgt von der Abgabe an den lokalen Einzelhandel. Der Großhandel spielt nach den Angaben der befragten Jagdausübungsberechtigten eine deutlich untergeordnete Rolle.

Die besten Preise wurden nach Befragungen bei der Abgabe von Teilstücken im privaten Bereich erzielt. Der Mehraufwand für die höhere Wertschöpfung wird insbesondere in kleineren verpachteten Jagdbezirken regelmäßig geleistet. Die Abgabe an den lokalen Einzelhandel/Gastronomie zur direkten Abgabe an Endverbraucher spielt mit zunehmender Größe der Jagdbezirke eine wichtige Rolle. Beispielsweise wird das Wildbret aus dem staatlichen Regiejagdbetrieb überwiegend auf diesem Wege vermarktet.

Basierend auf einer Befragung der Kreisjägermeister wird weniger als 5 v. H. des anfallenden Wildbrets über den Großhandel vermarktet. Aufgrund geringerer Wildbreterlöse stellt dieser Vermarktungsweg nur bei größeren Mengen schwerer zu vermarktenden Wildbrets (Drückjagden auf Schwarzwild) eine Alternative dar.

Weitere gesetzliche Erleichterungen zur besseren Vermarktung sind derzeit nicht erforderlich und auf Landesebene nur sehr begrenzt möglich.

Von der Jägerschaft wurden im Rahmen einer Befragung folgende Verbesserungsvorschläge zur Vermarktung von Wildbret genannt:

- Hohe, gleich bleibende Qualität anbieten (Vertrauensaufbau- und Erhalt, Kundenbindung, Neukundengewinnung etc.).
- Kundenwünsche nachfragen und befriedigen (z. B. eingeschweißte, vakuumierte Teilstücke).
- Werbung/Öffentlichkeitsarbeit betreiben (s. bundesweite Initiative Wildbretvermarktung „Wild aus der Region“).
- Kooperationen starten: gemeinsame Nutzung von gut ausgestatteten Kühlkammern und Zerwirkräumen (Preisvereinbarungen/Genossenschaften bilden).

Die Vorschläge verdeutlichen, dass Maßnahmen seitens des Landes zur Verbesserung der Wildbretvermarktung sich auf eine Unterstützung der Betroffenen konzentrieren kann.

4. welche Richtlinien für das Schlachten von Gehegewild und dessen Vermarktung gelten;

Zu 4.:

Gehegewild wird im Lebensmittelrecht als „Farmwild“ bezeichnet. Dabei handelt es sich in Deutschland vor allem um Damwild, daneben Schwarzwild und Rotwild und in geringerem Umfang auch um andere Tiere wie Rehwild, Sikawild, bestimmte Antilopen oder Straußenvögel, die auf umzäunten Arealen gehalten bzw. betreut und zur Fleischgewinnung genutzt werden. Die Größe und Besatzdichte dieser Haltungen ist sehr unterschiedlich. Die Übergänge zwischen einer Haltungsform, die der Extensivhaltung von Haustieren (z. B. ganzjährige Freilandhaltung von Rindern oder Schafen) mit regelmäßiger Fütterung und ggf. Behandlung von kranken Tieren oder Parasitenbekämpfung entspricht und faktisch freilebenden Wildtieren in einem größeren, mehrere 100 ha umfassenden und umzäunten Waldgebiet (Jagdatter) sind dabei fließend.

Gehegewild muss, wie andere größere Nutztiere auch, vor der Fleischgewinnung zur Abgabe an Andere zum Schutz der Verbraucher einer amtlichen, gebührenpflichtigen Lebendtier- und Fleischuntersuchung in einem EU-zugelassenen Schlachtraum/Schlachtstätte unterzogen werden. Bei der Fleischgewinnung ausschließlich für den Verzehr im Haushalt des Tierhalters (Hausschlachtung) kann auf die Lebendtieruntersuchung, aber nicht auf die Fleischuntersuchung verzichtet werden.

Bei der Abgabe von frischem Wildfleisch oder Fleischerzeugnissen von in Gehegen gehaltenen Wildtieren muss dieses zur Vermeidung einer Verbrauchertäuschung als Fleisch von Gehegewild deklariert bzw. als solches klar zu erkennen sein. Dies gilt auch bei der weiteren Verwendung insbesondere im Bereich der Gastronomie.

Das EU-Lebensmittelhygienerecht lässt zur Vermeidung von Härten zu, dass für Wild in Gehegen, das ähnlich frei lebendem Wild gehalten wird, die gleichen lebensmittelrechtlichen Regelungen und Ausnahmen angewandt werden wie für frei lebendes Wild. Die Länder in Deutschland haben als Kriterien zur Frage, wann Wild in Gehegen ähnlich frei lebendem Wild gehalten wird, folgende Auslegungshilfen vereinbart:

1. Es wird außerhalb Notzeiten nicht zugefüttert, die Tiere ernähren sich ganz überwiegend vom natürlichen Aufwuchs auf der Fläche, auf der sie gehalten werden.
2. Es erfolgt keine prophylaktische Verabreichung von Arzneimitteln. Sollte im Einzelfall ein Tier behandelt werden müssen, so darf das Fleisch dieses Tieres nicht als Fleisch von frei lebendem Wild vermarktet werden.
3. Zum ungestörten Setzen der Jungtiere müssen ausreichende Rückzugsmöglichkeiten im Gehege vorhanden sein.

In Baden-Württemberg sind ca. 350 landwirtschaftliche Halter von Wildtieren als Nutztiere erfasst. Hinzu kommen ca. 150 kleinere Tier- bzw. Wildparks. Die Durchschnittsgröße einer landwirtschaftlichen Haltung in Baden-Württemberg beträgt ca. 30 bis 40 Muttertiere mit Nachwuchs. Fleisch von Gehegewild spielt mit einem pro Kopf-Verbrauch von weniger als 50 g pro Person und Jahr eine sehr geringe Rolle. Darin enthalten sind auch Einfuhren von Fleisch von Gehegewild aus Drittländern wie insbesondere Neuseeland.

Die Veterinärbehörden in Baden-Württemberg haben zusammen mit dem Landesverband für die Halter von Gehegewild eine Leitlinie zur Umsetzung des Lebensmittelrechts erarbeitet, die die Anforderungen an sehr kleine Wildtierhaltungen mit Vermarktung von weniger als 50 Stücke pro Jahr sowie die Anforderungen an sehr kleine Schlachtstätten für Gehegewild näher auslegt.

5. welche Regeln für den Umgang und die Vermarktung bzw. Nutzung von Unfallwild gelten;

Zu 5.:

Bei sogenanntem Unfallwild ist strikt zu unterscheiden zwischen noch vom Jagd-ausübungsberechtigten lebend angetroffenem Wild nach einem (Verkehrs-)Unfall, das dann nach Jagdrecht getötet (erlegt) wird und solchem Wild, das ggf. unmittelbar nach einem Unfall tot aufgefunden wurde und/oder dessen Verletzungen auf eine schwere äußere Gewalteinwirkung bzw. einen Verkehrsunfall als Todesursache hinweisen.

Die Vermarktung des Fleisches von tot aufgefundenen Wildtieren ist strikt verboten. Die Unklarheiten über Todeszeitpunkt und ggf. Todesursachen (z. B. zentralnervöse Erkrankungen/Vergiftungen vor einem Unfall) sowie der mehr oder weniger schnell eintretende Verderb nach dem Tod stellen ein erhebliches Risiko für den Verbraucher dar.

Sofern das Wildtier nach einem Unfall noch lebend angetroffen wird und der Jagd-ausübungsberechtigte das Wildtier selbst lebend in Augenschein nimmt und erlegt/tötet, besteht die Möglichkeit, das Wildtier zu einer amtlichen Fleischnuntersuchung anzumelden. Kommt der amtliche Tierarzt dabei zum Schluss, dass die Verletzungen und ggf. weiteren Folgen des Unfalls sich nicht auf die Genuss-tauglichkeit aller Teile des Tieres auswirken, so kann ggf. der nicht beeinträchtigte Teil des Wildtieres als Wildfleisch in Verkehr gebracht werden.

6. inwiefern der Verbraucher über die Vorzüge des Konsums von Wildbret informiert wird;

Zu 6.:

Landesweit gibt es zahlreiche regionale und auch einige überregionale Werbekampagnen, in denen über die Vorzüge und Qualität des Wildbrets aus heimischer Jagd informiert wird. Als aktuelles Beispiel kann auf das vom Landesjagdverband an Restaurants und Metzgereien im Land vergebene Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ verwiesen werden. Mit dem Herkunftszeichen wird garantiert, dass mindestens 90 v. H. des angebotenen Reh- und Wildschweinfleisches aus heimischen Jagdrevieren im Umkreis von höchstens 100 Kilometern bezogen wird. Neben dem Vorzug regionaler Erzeugung mit kurzen Transportwegen wird bei Aktionen zu diesem Herkunftszeichen regelmäßig auf die Vorzüge des Wildbrets hingewiesen.

Auf zahlreichen Websites, darunter auch der des aid informationsdienstes (gefördert vom Bundesministerium für Landwirtschaft, <http://www.was-wir-essen.de/abisz/wildfleisch.php>), finden sich Hinweise auf die Vorzüge von Wildfleisch.

7. in welcher Intensität und durch wen kontrolliert wird, ob Anforderungen der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung und der richtigen Verarbeitung des Wildbrets eingehalten werden;

Zu 7.:

Die Kontrolle der Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts erfolgt zunächst durch Jägerinnen und Jäger bzw. die Jagd ausübungsberechtigten selbst, die als Lebensmittelunternehmerinnen oder Lebensmittelunternehmer die volle Verantwortung für die Einhaltung nationaler und europäischer Anforderungen des Lebensmittelrechts und der damit verbundenen Eigenkontrollen und Untersuchungspflichten haben. Um sämtlichen Jägerinnen und Jägern die erforderlichen Kenntnisse zu vermitteln, haben Behörden und Verbände in ganz erheblichem Umfang sowohl Nachschulungen durchgeführt als auch die Ausbildung und Prüfung von Jägerinnen und Jägern im Hinblick auf das Lebensmittelrecht intensiviert und verbessert.

Eine besondere Form der Eigenkontrolle stellen die aufgrund einer Vereinbarung der Landesregierung mit dem Landesjagdverband etablierten Verfahren zur Radioaktivitätsüberwachung bei Schwarzwild in Folge des Reaktorunfalls in Tschernobyl dar, bei dem je nach Status einer Region im Hinblick auf die Belastung der dort erlegten Wildschweine alle Tiere (Überwachungsgebiete) oder Stichproben (Monitoringgebiete) untersucht werden. Untersuchte Tiere werden erst nach dem Vorliegen der Untersuchungsergebnisse weiter in Verkehr gebracht.

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wird die Wirksamkeit der Eigenkontrollmaßnahmen der Lebensmittelunternehmer überprüft. Folgende Arten der amtlichen Kontrolle gibt es bei Wildbret:

- Amtlichem Personal obliegt die amtliche Trichinenuntersuchung bei jedem Stück Schwarzwild (amtlicher Tierarzt oder Fleischkontrolleur) sowie die ggf. erforderliche Fleischuntersuchung (amtlicher Tierarzt, s. Erläuterungen unter Nr. 3).
- Betriebsstätten von Lebensmittelunternehmen, die regelmäßig und organisiert Lebensmittel in Verkehr bringen, werden risikoorientiert kontrolliert. Bei Jägern fallen hierunter insbesondere alle, die in einer eigenen Wildkammer Wildtierkörper enthäuten und zerlegen und dann an Endverbraucher oder lokale Gastronomiebetriebe oder Wildgeschäfte/Metzgereien abgeben. Darunter fallen auch Kühlräume und Fahrzeuge von Wildhändlern sowie die zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebe/Metzgereien, die an einer überregionalen Wildfleischvermarktung beteiligt sind. Risikoorientierte Überwachung heißt, dass die Häufigkeit der Kontrollen sowohl vom Risiko der Tätigkeit (Gewinnung und Bearbeitung von frischem Fleisch) sowie der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers und seiner Eigenkontrollen abhängig ist. Darüber hinaus berücksichtigt die zuständige Behörde (Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung der Landratsämter bzw. kreisfreien Städte) auch den Umfang der Tätigkeit. Die durchschnittlichen Sollfrequenzen für einen Betrieb, der mit Frischfleisch umgeht, betragen vier Kontrollen im Jahr. Da viele Jäger ihrer Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer nur an wenigen Tagen im Jahr bzw. außerhalb der üblichen Arbeitszeiten nachgehen, ist eine systematische Überwachung der Betriebsstätten bzw. einer laufenden Produktion nur sehr eingeschränkt möglich.

Daher findet eine Überwachung durch die Amtstierärzte und ggf. Lebensmittelkontrolleure der zuständigen Behörden in vielen Fällen nur anlassbezogen und damit deutlich seltener statt.

- Im Rahmen der Einfuhrkontrolle an den Außengrenzen der EU aus Drittländern wie Neuseeland oder Argentinien werden alle Sendungen von frischem/eingefrorenem Fleisch sowie Fleischerzeugnissen sowohl einer Dokumentenprüfung als auch einer stichprobenhaften Kontrolle und Untersuchung der Ware selbst unterzogen.

- Das Angebot von Wildbret wird in der Gastronomie oder im sonstigen Einzelhandel durch das Kontrollpersonal der Lebensmittelüberwachungsbehörden (Lebensmittelkontrolleure und Amtstierärzte) überprüft. Hier werden neben der Kontrolle des Umgangs mit der Ware und der Kennzeichnung die Mehrzahl der amtlichen Lebensmittelproben entnommen und auf die im Labor überprüfbar Anforderungen des Lebensmittelrechts untersucht (Kennzeichnung, bakterielle Belastung, Rückstände und Kontaminanten, Radioaktivität etc.).

8. *in welchem Umfang es (seit 2012) vorkommt, dass Wildbret nachträglich vom Markt genommen werden muss und aus welchen Gründen das geschieht;*

Zu 8.:

Aufgrund der besonderen Vermarktungsstruktur mit einem hohen Anteil an Direktvermarktung bei Wildfleisch sowie der mehrstufigen Kontrolle mit dem Ziel, die Vermarktung von nicht genussstauglichem Wildfleisch durch Eigenkontrollen und amtliche Untersuchungen zu verhindern, ist die Rate an nachträglichen Beanstandungen mit Rücknahmen vom Markt sehr gering. Sie betrifft insbesondere die Vermarktung von größeren Sendungen im Handel mit anderen Bundesländern, anderen Staaten der EU und Einfuhren, bei denen bis zum Vorliegen der amtlichen Untersuchungsergebnisse noch davon auszugehen ist, dass die betroffene Ware noch nicht verzehrt wurde. Zudem ist der Marktanteil von Wildfleisch am Gesamtmarkt mit Fleisch – wie zu 1. dargestellt – sehr klein.

Im Rahmen des Radioaktivitätsmonitorings wurden im Jagdjahr 2013/2014 von 3.263 untersuchten Wildschweinen bei 811 (25 %) und im Jagdjahr 2012/2013 von 4.532 untersuchten Proben bei 1.375 (30 %) Überschreitungen des Richtwertes von 600 Bq/Kg festgestellt. Das Fleisch dieser Tiere wurde von der Vermarktung ausgeschlossen und unschädlich beseitigt.

Im Rahmen der insgesamt ca. 20.000 amtlichen Fleischuntersuchungen bei Schalenwild in den Jahren 2012 und 2013 in zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben wurden lediglich 108 Tiere insgesamt als genussuntauglich beurteilt. In ca. 1.000 Fällen wurden Teile des Tierkörpers oder Organe als genussuntauglich beurteilt.

Tierkörper von Wildtieren mit deutlich sichtbaren z.B. krankhaften Veränderungen werden in der Regel erst gar nicht in die Lebensmittelkette gebracht und entsorgt.

Im Rahmen der sonstigen Kontrollen (Einfuhr- oder Marktkontrollen) wurde seit 2012 lediglich in drei Fällen eine Meldung im Schnellwarnsystem der EU bezüglich der bei uns üblichen Wildtiere festgestellt, die Deutschland betroffen haben. Dazu kamen weitere Meldungen bei Fleisch von Exoten wie Kängurufleisch.

Unabhängig davon bestehen Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), auf den regelmäßigen Verzehr von Organen (Innereien) von Wildtieren zu verzichten, da gerade bei Wildtieren nicht selten deutliche Rückstandsgelalte im Hinblick auf Umweltkontaminanten wie Dioxine, PCB, PFC, Schwermetalle und Pestizide nachgewiesen werden. Durch die mittlerweile in unserer Umwelt vielfach vorhandenen Umweltbelastungen sind die im Freien lebenden Wildtiere nicht unerheblich betroffen. Das zum Teil deutlich höhere Alter von Wildtieren (Akkumulation) zum Zeitpunkt des Erlegens als das Schlachalter von üblichen Mastschweinen oder Lämmern sowie die unkontrollierbare Futteraufnahme verstärken die Problematik der Kontamination insbesondere der inneren Organe wie Leber, Nieren oder Milz.

Die niedrige Rücknahmequote von im Handel befindlicher Ware darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass neben der Rückstandsproblematik auch einige mikrobiologische Risiken (EHEC, Salmonellen, Brucellose-Erreger, Tularämie, Hepatitis-E-Virus, Bandwürmer u. v. m.) beim Umgang mit erlegten Wildtieren und rohem Wildfleisch bestehen, die sich ohne weitergehende und aufwändige Untersuchungen oft nicht erkennen lassen. Zudem weist Wildfleisch durch die Bedingungen der Jagd durchschnittlich einen deutlichen höheren Keimgehalt als von Haustieren im Schlachthof gewonnenes Fleisch auf. Die bei uns üblichen Zubereitungsverfahren für Wildfleisch in der Gastronomie oder beim Endverbraucher gewährleisten durch die Wärmeeinwirkung des Garens in der Regel eine vollständige Abtötung der Bakterien oder anderer Erreger. Auf den Verzehr von nicht vollständig durchgegartem Wildfleisch sollte verzichtet werden.

9. wie eine lückenlose Zurückverfolgung des Wildbrets gewährleistet wird und welche Rechtsnormen für die Wildvermarktung gelten;

Zu 9.:

Das EU-Lebensmittelrecht fordert bei der Abgabe von tierischen Lebensmitteln an bzw. zwischen Lebensmittelunternehmen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit, bei der auf jeder Stufe die Herkunft und der Verbleib der Ware dokumentiert werden muss. Ausgenommen ist die Abgabe an Endverbraucher. Auf jeder Stufe des Handels können jedoch neue Chargen gebildet werden. Eine durchgängige Rückverfolgbarkeit besteht nur für ganze Wildtierkörper, für die bei der Abgabe an zugelassene Betriebe ein Begleitschein mit Informationen über den Erlegeort und das Erlegedatum sowie eine Kennzeichnung der Wildtierkörper erforderlich ist. Für die Abgabe von Wildfleisch aus der staatlichen Regiejagd wurde ein Vordruck entwickelt, der stets den ganzen Wildtierkörper begleitet und alle Informationen über die Herkunft enthält. Die Jagdverbände haben ähnliche Vordrucke entwickelt.

Die Vorgaben des allgemeinen Lebensmittelrechts zum Täuschungsschutz werden dahingehend ausgelegt, dass bei der Abgabe von Wildfleisch sowohl die Tierart als auch ggf. die Gehegehaltung stets mit anzugeben ist. Eine Angabe „Wildfleisch“ reicht z. B. nicht aus.

Neben den hygienerechtlichen Regelungen (EU-Recht und nationale Bestimmungen zur direkten Abgabe kleiner Mengen, Trichinenprobenahme durch geschulte Jäger), die einen Einfluss auf die Vermarktung von Wildfleisch ohne amtliche Fleischuntersuchung haben, bestehen keine spezifischen Regelungen für die Vermarktung von Wildfleisch.

10. ob und wie Verbraucher darauf hingewiesen werden, wenn das Wild mit bleihaltiger Munition geschossen wurde.

Zu 10.:

Vor dem Hintergrund der Risikobewertung des BfR im Hinblick auf die Verwendung bleihaltiger Munition bei der Jagd hat das Land mit der Verabschiedung des Jagd- und Wildtiermanagementgesetz im November den Ausstieg aus der Verwendung von Bleimunition bei Schalenwild beschlossen.

Eine gesetzliche Regelung zur Kennzeichnung von mit bleihaltiger Munition geschossenen Wildes besteht nicht. Die Kompetenz hierfür läge beim Bundesgesetzgeber. Unabhängig davon steht es jeder Jägerin und jedem Jäger frei, die Information über einen bisher freiwilligen Verzicht auf Bleimunition zu deklarieren. Allerdings muss dies dann im Zweifel auch nachgewiesen werden können, da auch derartige freiwillige Angaben stets zutreffend und nachvollziehbar sein müssen.

Bonde

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz