

## **Antwort**

### **der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Nicole Bauer, Frank Sitta,  
Dr. Gero Clemens Hocker, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der FDP  
– Drucksache 19/30049 –**

### **Wildbretvermarktung**

#### Vorbemerkung der Fragesteller

Jäger produzieren mit Wildbret eines der hochwertigsten Lebensmittel in Deutschland. Die Verbraucher schätzen Wildfleisch als qualitativvolles Nahrungsmittel: die Nachfrage übersteigt das Angebot bei Weitem, sodass Wildbret importiert und der Fleischbedarf unter anderem auch über Gatterwild gedeckt wird (<https://www.jagdverband.de/deutschland-liebt-wildbret-vom-wildschwein>). Der Gesetzgeber differenziert jedoch beim Hygienerecht zwischen dem Fleisch von freilebendem und Gatterwild (VO (EG) Nummer 853/2004). Weiterverarbeitende Metzgereien benötigen zudem teure Zertifikate für beide Formen des Wildbrets. Die Anforderungen der o. g. Verordnung an einen zugelassenen Betrieb, um Lebensmittel zu verarbeiten, sind für Privatpersonen außerdem kaum zu stemmen.

Für Jäger könnten mehr Möglichkeiten zur Eigenvermarktung des Wildbrets eine Entspannung des durch die Afrikanische Schweinepest mitverursachten Preisverfalls beim Wildschweinfleisch bedeuten.

1. Plant die Bundesregierung, sich auf EU-Ebene dafür einzusetzen, dass es für fleischverarbeitende Betriebe keine Differenzierung mehr für Fleisch von freilebendem und Gatterwild geben soll, und wenn nein, warum nicht?

Während das Erlegen von freilebendem Wild nach jagdrechtlichen Vorgaben der Primärproduktion zugerechnet wird, gilt dies für das Töten oder Schlachten von Farmwild nicht. Daher unterliegen freilebendes Wild und Farmwild in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs getrennten Vorschriften. Weitreichende Ausnahmen von der Pflicht zur Durchführung amtlicher Kontrollen des Fleisches durch den amtlichen Tierarzt bestehen aus faktischen Gründen nur bei (freilebendem) Wild. Farmwild ist dagegen immer einer amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Für die weitere Verarbeitung von frischem Fleisch von Wild und Farmwild gelten jedoch die gleichen Anforderungen. Die Bundesregierung beabsichtigt keine Initiative auf EU-Ebene, die umfassenden Ausnahmen der Vermarktung von erlegtem Wild aus dem Anwendungsbereich des EU-Lebensmittelhygienerechts auch auf die Vermarktung von Gatterwild auszudehnen.

2. Plant die Bundesregierung, eine bundesweite Richtlinie für die zuständigen Gesundheitsämter zu erlassen, sodass die private Küche eines Jägers für ihn als Zerlegeort (zum Zerwirken) für Wildbret zugelassen wird, und wenn nein, warum nicht?

Damit ein Zerlegen (Zerwirken) des leicht verderblichen Lebensmittels „Wildfleisch“ unter hygienischen Bedingungen und in geeigneten Räumlichkeiten geschieht, sind bestimmte Mindestanforderungen nötig. Anhang II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene regelt angemessene und verhältnismäßige Anforderungen an „vorrangig als private Wohnstätten genutzte Betriebsstätten“. Die gestellten Anforderungen entsprechen dabei dem Standard, der auch in der normalen, guten Küchenhygiene eingehalten werden sollte. Sie bedürfen keiner Auslegungshilfe und damit verbundenen tendenziellen Einengungen der Handlungsspielräume. Einer Zulassung für die Zerlegung von Wild, das in kleinen Mengen abgegeben wird, bedarf es nicht.

3. Plant die Bundesregierung bezüglich der Vermarktung von veredelter Ware aus Wildfleisch gesetzliche Änderungen sowie die Einführung einer Bagatellgrenze, damit sich Jäger, die selbst Wildwurst o. Ä. herstellen, nicht als Einzelhandelsbetrieb registrieren lassen müssen?

Die Verarbeitung von Wild ist grundsätzlich einem nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb vorbehalten. Die Abgabe kleiner Mengen von (erlegtem) Wild oder Wildfleisch durch den Jäger an den Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher stellt als Ausnahme von der Pflicht des Inverkehrbringens über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe bereits eine Ausnahme- und Bagatellregelung dar. Das Verfahren der Meldung als Betrieb des Einzelhandels sollte nach den Umständen des Einzelfalls keine unzumutbare bürokratische Belastung darstellen. Es ist darüber hinaus nicht mit dem Verfahren der Zulassung zu vergleichen. Die Meldung mit Erfassung bzw. Registrierung bei der Behörde ist Voraussetzung dafür, dass die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden ihren Aufgaben zum Schutz von Verbrauchern durch stichprobenhafte Kontrollen derartiger Tätigkeiten wie der Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch, die erheblichen Sachverstand erfordern, nachkommen können.

Von Seiten der Bundesregierung wird keine Abkehr von diesen Vorgaben des Lebensmittelrechts insbesondere zum Schutz von Verbrauchern angestrebt.

4. Plant die Bundesregierung, die Zuhilfenahme eines Metzgereibetriebs zur Herstellung von veredelten Wildprodukten zur anschließenden Weitervermarktung an den Endkunden bundesweit zuzulassen, ohne dass sich die Jäger als Betrieb des Einzelhandels registrieren lassen müssen?

Auf die Antwort zu Frage 3 wird verwiesen.

5. Warum dürfen Jäger, die selbst keinen zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb besitzen, Wildbret nur frisch und nicht in tiefgekühlter Form vermarkten (vgl. <https://www.wochenblatt.com/frage-und-antwort/direktvermarktung/wildfleisch-tiefgekuehlt-verkaufen-10094504.html>, letzter Aufruf: 16. Mai 2021, 11.00 Uhr ), und plant die Bundesregierung Änderungen bei der diesbezüglichen Gesetzeslage?

Soweit die Abgabe von Wild unter die Ausnahmen aus dem Anwendungsbereich des EU-Lebensmittelhygienerechts fällt, gelten im nationalen Lebensmittelhygienerecht Verbote für das Einfrieren von erlegtem Großwild in der Decke und ungerupftem und nicht ausgenommenem Federwild aus Gründen des vorbeugenden Schutzes der Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher.

