

Kleine Anfrage

des Abg. Dr. Friedrich Bullinger FDP/DVP

und

Antwort

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Herkunft und Kennzeichnung von Gänsestopfleberprodukten

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Welche Methoden gibt es zur Herstellung der als Delikatesse bezeichneten Stopfleberprodukte?
2. In welchem Umfang und aus welchen Ländern wird Gänsestopfleber nach Baden-Württemberg importiert?
3. Werden gesetzliche Unklarheiten genutzt, um das Produkt als Kulturgut zu deklarieren und somit Tierschutzbestimmungen zu umgehen?
4. Findet sie die Kennzeichnung von Produkten mit Stopfleber für ausreichend?
5. Welche Vorschläge zur besseren Deklaration macht sie?
6. Wie erfolgen die Kontrollen in Baden-Württemberg bei solchen Produkten?
7. Welche Vorschläge zur Verbesserung des Tierschutzes auf landes-, bundes- und europäischer Ebene macht sie hierzu?
8. Wie beurteilt sie das Informationsbewusstsein von Verbrauchern und Verbraucherinnen bezüglich der tierquälerischen Herstellungsmethoden des Produkts?
9. Welche Verbesserungen zur Verbraucherinformation schlägt sie vor?

26. 04. 2013

Dr. Bullinger FDP/DVP

Begründung

In Deutschland und 21 weiteren Mitgliedsstaaten ist die Herstellung von Stopfleber durch Zwangsfütterung mit Röhren und Schläuchen verboten oder tierschutzwidrig. Aufgrund des Binnenmarktes ist der Verkauf jedoch in jedem Mitgliedsstaat erlaubt. Lediglich fünf Mitgliedsstaaten (Frankreich, Ungarn, Bulgarien, Belgien und Spanien) produzieren die Stopfleber weiter.

Durch Umetikettierung, Verarbeitungsregelungen und Tricksereien bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln und Produkten erkennen die Verbraucher häufig nicht, woher die Lebensmittel stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden.

Antwort

Mit Schreiben vom 21. Mai 2013 Nr. Z(35)-0141.5/233F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

1. Welche Methoden gibt es zur Herstellung der als Delikatesse bezeichneten Stopfleberprodukte?

Zu 1.:

Stopfleberprodukte werden von Enten und Gänsen durch Zwangsfütterung hergestellt. Dem Geflügel wird dazu zum Ende der Mastphase zirka 2 Wochen lang zwei bis dreimal täglich ein energiereicher Nahrungsbrei durch ein Rohr direkt in den Schlund gepumpt. Durch diese Zwangsfütterung wird eine wesentlich höhere Futteraufnahme, als bei freiwilliger Fütterung erreicht. Ziel des Verfahrens ist eine Leberverfettung. Durch die Überfütterung der Tiere wird überschüssige Energie als Fett vor allem in der Leber abgelagert. Es wird die Physiologie der Enten und Gänse ausgenutzt, die die Anlage eines kurzfristigen Energiespeichers in der Leber vor langen Flügen ermöglicht. Die auf ein Mehrfaches des ursprünglichen Umfangs vergrößerte und verfettete Leber wird als Delikatesse vermarktet. Das Einführen des Rohres über den Schnabel in den Kropf der Tiere kann zu Verletzungen führen, der Vorgang des Fangens und Zwangsfütterns ist für die Tiere mit Stress verbunden, die Lebervergrößerung kann zu Beschwerden durch Verdrängung anderer Organe führen.

2. In welchem Umfang und aus welchen Ländern wird Gänsestopfleber nach Baden-Württemberg importiert?

Zu 2.:

Nach Informationen des Statistischen Landesamtes Baden-Württemberg gab es im vergangenen Jahr keine Importe von Stopflebern nach Baden-Württemberg, wohl aber innergemeinschaftlich verbrachte Ware.

Nach Daten des Statistischen Landesamtes Baden-Württemberg wurden im Jahr 2012 aus Ungarn 51 kg und aus Frankreich 7.690 kg frische oder gefrorene Fettlebern von Gänsen mit einem Warenwert von 212.998 Euro nach Baden-Württemberg verbracht.

Außerdem wurden aus Belgien 34 kg, aus Spanien 71 kg und aus Frankreich 9.197 kg Zubereitungen aus Lebern von Gänsen oder Enten verbracht. Ob und in welchem Umfang in diesen Zubereitungen aus Lebern von Gänsen und Enten Stopflebern bzw. Fettlebern enthalten sind, ergibt sich aus der Statistik nicht.

3. Werden gesetzliche Unklarheiten genutzt, um das Produkt als Kulturgut zu deklarieren und somit Tierschutzbestimmungen zu umgehen?

Zu 3.:

Die französische Nationalversammlung deklarierte 2005 die Stopfleber als nationales gastronomisches Kulturerbe und nahm sie vom französischen Tierschutzgesetz aus. In zahlreichen Staaten, darunter Deutschland, ist das Stopfen von Geflügel jedoch verboten. Aus tierschutzrechtlicher Sicht bestehen in Deutschland keine gesetzlichen Unklarheiten (vgl. Antwort zu Frage 7.).

4. Findet sie die Kennzeichnung von Produkten mit Stopfleber für ausreichend?

Zu 4.:

Innerhalb der Europäischen Union gelten harmonisierte Bestimmungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, die sich aus dem Lebensmittelrecht und dem Marktordnungsrecht ergeben. Aus Sicht der Lebensmittelüberwachung sind diese ausreichend. Es ist davon auszugehen, dass der durchschnittlich informierte Verbraucher, auch aufgrund des sehr hohen Preises, in Richtung auf eine Vermeidung derartiger Produkte keiner Täuschungsgefahr ausgesetzt ist.

5. Welche Vorschläge zur besseren Deklaration macht sie?

Zu 5.:

Aus tierschutzrechtlicher Sicht sollten alle Produkte aus der Schlachtung gestopften Geflügels auch als solche gekennzeichnet werden.

6. Wie erfolgen die Kontrollen in Baden-Württemberg bei solchen Produkten?

Zu 6.:

Stopflebern oder Produkte daraus, die nach Baden-Württemberg innergemeinschaftlich verbracht worden sind, unterliegen im Inland genauso der allgemeinen Lebensmittelüberwachung wie einheimische Produkte, nämlich einer stichprobenartigen, risikoorientierten Kontrolle. Das heißt, die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden führen Betriebsüberprüfungen und Probenahmen durch und veranlassen die Untersuchung durch die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter. Es wird darauf hingewiesen, dass die dabei gewonnenen Erkenntnisse nicht repräsentativ für das Warenangebot in Baden-Württemberg sind.

7. Welche Vorschläge zur Verbesserung des Tierschutzes auf landes-, bundes- und europäischer Ebene macht sie hierzu?

Zu 7.:

Nach § 3 Nr. 9 des Tierschutzgesetzes ist es in Deutschland verboten, einem Tier durch Zwang Futter einzuverleiben, sofern dies nicht aus gesundheitlichen Gründen für das Tier erforderlich ist. Zuwiderhandlungen werden als Ordnungswidrigkeit verfolgt. In Deutschland besteht insofern ein unmissverständliches Verbot der Zwangsfütterung von Enten und Gänsen.

Europarat: Die Empfehlungen des Ständigen Ausschusses des Europäischen Übereinkommens zum Schutz von Tieren in landwirtschaftlichen Tierhaltungen in Bezug auf Pekingenten, Moschusenten und Gänse fordern Fütterungsmethoden, die nicht zu Leiden, Verletzungen oder Entwicklung von physischen Zuständen führen können, die der Gesundheit oder dem Wohlbefinden schaden.

Im EU-Recht regelt die Richtlinie 98/58/EG über den Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere in Nr. 14. des Anhangs, dass die Art des Fütterns den Tieren keine unnötigen Leiden oder Schäden verursachen darf.

In Mitgliedsstaaten, in denen Stopflebern hergestellt werden dürfen, wird das Verfahren nicht als unnötiges Leiden angesehen.

Ein EU-weites Verbot, welches sich nicht nur auf „unnötige“ Leiden und Schäden durch die Art der Fütterung beschränkt, wäre wünschenswert.

8. Wie beurteilt sie das Informationsbewusstsein von Verbrauchern und Verbraucherinnen bezüglich der tierquälerischen Herstellungsmethoden des Produkts?

Zu 8.:

Die Praxis des Stopfens und dessen Tierschutzwidrigkeit sind großen Teilen der Bevölkerung bekannt. Die sehr hochpreisigen Gänsestopfleberprodukte werden im eigenen Interesse des Herstellers auch als solche bezeichnet und können von kritischen Verbrauchern identifiziert und gemieden werden. Verarbeitete Produkte, z. B. Fleischpasteten, oder Fleisch geschlachteten Geflügels aus der Stopfmast sind nicht zweifelsfrei als Produkt von zwangsgefütterten Tieren erkennbar.

9. Welche Verbesserungen zur Verbraucherinformation schlägt sie vor?

Zu 9.:

Siehe zu Nr. 5.

Bonde

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz