

## **Fragen rund um die Direktvermarktung**

### **1. In welcher Form (im Ganzen, zerteilt, vakuumiert, tiefgefroren) und an wen (Endverbraucher, Gastronomie, Handel, Fleischverarbeitungsbetrieb) dürfen Jäger nach erfolgter Untersuchung des Wildbrets durch eine kundige Person Wildbret abgeben?**

Jäger dürfen Wildbret in der Decke, im Ganzen, zerteilt und vakuumiert abgeben, nicht jedoch tiefgefroren. Erlegtes Wild für die Direktvermarktung ist samt den vorgeschriebenen Organen von einer kundigen Person zu beurteilen und die Bescheinigung der kundigen Person ist vom Direktvermarkter aufzubewahren. Bei Wild, welches der Untersuchungspflicht auf Trichinen unterliegt (z.B. Schwarzwild, Dachse) ist eine Trichinenuntersuchung zu veranlassen. Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als +7 °C (Niederwild nicht mehr als +3 °C), abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Die Direktvermarktung ist gebunden an eine Frist von 7 Tagen von der Erlegung bis zur Abgabe. Wildbret darf direkt vermarktet werden an:

- Konsumenten
- Gasthäuser
- Fleischereien oder
- lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher.

Bei der Abgabe von zerwirktem (zerlegtem) Wild ist der Hinweis „Wild aus freier Wildbahn“, der Name des Jägers, das Jagdrevier und die Nettofüllmenge, das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum sowie die Lagertemperatur anzugeben.

### **2. Gibt es in der Direktvermarktung von Wildbret Erfordernisse an den Zerwirkraum bzw. das Gebundensein an einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb?**

Die Abgabe von Schalenwild **in der Decke** oder auch von zerlegtem Wild an den Konsumenten oder an einen Lebensmitteleinzelhändler ist, da sie nicht den gemeinschaftlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt, durch nationale Bestimmungen (Österreich: Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung i.d.g.F.) geregelt. Vorgeschrieben sind das ehebaldige Aufbrechen, die Untersuchung durch eine kundige Person, das Freisein von auffälligen Merkmalen oder dem Verdacht auf eine Umweltkontamination (ansonsten Untersuchungspflicht durch amtlichen Tierarzt), Kühlung auf nicht mehr als +7 °C. Zudem dürfen Wildkörper nicht übereinander liegend gelagert oder transportiert werden und die Vermarktung hat längstens binnen 7 Tagen zu erfolgen.

Bei der Abgabe von **zerlegtem Wild** ist zu beachten, dass zusätzlich zu den nationalen Vorschriften auch die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinsichtlich der allgemeinen Hygienebestimmungen einzuhalten sind. Diese Vorschriften gelten immer dann, wenn Wild nicht als Primärprodukt (= in der Decke und ohne wesentliche Änderung der Beschaffenheit) abgegeben wird, sondern wenn ein Aus-der-Decke-Schlagen und/oder eine Zerlegung stattgefunden hat und Teilstücke des erlegten Wildes in Verkehr gebracht werden. Wird zerwirkt Wildfleisch regelmäßig in Verkehr gebracht, sind zumindest die Vorschriften bezüglich der vorrangig als private Wohngebäude benutzten Betriebsstätten einzuhalten (Anhang II, Kapitel III und V - XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Darin enthalten sind Vorschriften zu Baulichkeit und Ausstattung, der Beförderung, Umgang mit Lebens-

mittelabfällen, Wasserversorgung, Personal sowie Hygieneregeln für den Umgang mit sowie das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln. Gefordert sind auch Schulungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene.

Wesentlich ist, dass die Bestimmungen für die Direktvermarktung nur für die Abgabe von Wildfleisch, das aus eigener Produktion stammt (d.h. aus den Revieren, in denen der Jäger jagdausübungsberechtigt ist), anzuwenden sind. Sofern Wildfleisch, das aus anderen Revieren bezogen wurde, oder Wildfleischerzeugnisse (unabhängig von der Herkunft des Wildfleisches) abgegeben werden, ist der Jäger als Lebensmitteleinzelhändler einzustufen und unterliegt weiteren lebensmittelrechtlichen und auch gewerberechtlichen Bestimmungen.

**3. Was ist steuerrechtlich bei der Direktvermarktung zu berücksichtigen, bzw. welche Meldungspflicht gegenüber der SVS ist von Direktvermarktern zu berücksichtigen? Ab welcher Menge spricht man von „untergeordneter Relevanz“ für einen Betrieb bzw. ab wann tritt der Fall ein, dass durch die Nebentätigkeit der Direktvermarktung der Charakter des eigentlichen Betriebes nicht mehr gewahrt bleibt?**

**Einkommensteuer:** Grundsätzlich fällt der Verkauf von Fleisch steuerrechtlich unter die Urproduktion (Anm.: Nicht zu verwechseln mit dem lebensmittelrechtlichen Begriff der Primärproduktion). Als **Urprodukte** gelten Fische und Fleisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und von Wild (auch gerupft, abgezogen, geschuppt, im Ganzen, halbiert, bei Rindern auch gefünftelt); den Schlachttierkörpern können auch die zum menschlichen Genuss nicht verwendbaren Teile entfernt werden. Tiefrieren und Verpacken gehört zur Urproduktion (auch Vakuumierung).

Da der Gewinn aus der Veräußerung von Urprodukten bei vollpauschalierten Betrieben bis zu einem Gesamteinheitswert von 75.000 Euro, einer selbst bewirtschafteten reduzierten landwirtschaftlichen Nutzfläche von maximal 60 ha, von nicht mehr als 120 Vieheinheiten und einem Forsteinheitswert bis 11.000 Euro auch weiterhin durch die Pauschalierung abgegolten ist, müssen die Einnahmen aus der Veräußerung von Urprodukten für Zwecke der Einkommensteuer nicht aufgezeichnet werden. Im Zweifel sind jedoch die Voraussetzungen für die Anwendbarkeit der land- und forstwirtschaftlichen Pauschalierung an Hand geeigneter Unterlagen (Belegaufbewahrung) nachzuweisen (§ 125, § 126 BAO).

Wird das Fleisch weiter verarbeitet spricht man von **Be- und Verarbeitung**. Unter Be- und/oder Verarbeitung von Urprodukten versteht man Verkäufe von be- und/oder verarbeiteten (eigenen oder zugekauften) Urprodukten an jedermann. Be- und Verarbeitung liegt vor:

- Bei Fleisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und von Wild, wenn kleiner als halbiert bzw. bei Rindern kleiner als gefünftelt (auch wenn der Betriebsführer im Einzelfall vorbringt, dass die Zerteilung nur für den Transport erfolgt ist),
- Fleischwaren aller Art (z.B. Wurst, Faschiertes, Geselchtes)
- Fische, geräuchert, getrocknet, gebeizt und Fischprodukte (z.B. Rogen geräuchert, Sulz, Laibchen, Pastete), Fischfilet (grätenfrei und ohne Bauchlappen)
- Brathühner (gewürzt)

Voraussetzung für die Zurechnung der Be- und/oder Verarbeitung eines Urproduktes zur Land- und Forstwirtschaft ist, dass die Be- und/oder Verarbeitung nach ihrer wirtschaftlichen Zweckbestimmung zum land- und forstwirtschaftlichen Hauptbetrieb im Verhältnis der wirtschaftlichen Unterordnung steht. Diese liegt vor,

- wenn der Wert der zugekauften und verarbeiteten Waren 25% der Einnahmen aus dem Nebenbetrieb nicht überschreitet und
- wenn die Einnahmen aus der Be- und/oder Verarbeitung für sich alleine oder gemeinsam mit den Einnahmen aus einem allfälligen land- und forstwirtschaftlichen Nebenerwerb 33.000 Euro nicht überschreiten.

Bei Ermittlung des Gewinnes aus be- und/oder verarbeiteten Urprodukten sind die Betriebsausgaben zwingend mit 70% der Betriebseinnahmen (einschließlich USt) anzusetzen (Teilpauschalierung).

**Sozialversicherung der Bauern:** Die Vermarktung von Naturprodukten, die nicht be- oder verarbeitet werden, stellt keine landwirtschaftliche Nebentätigkeit dar und unterliegt daher auch keiner gesonderten Beitragspflicht für bäuerliche Nebentätigkeiten. Be- und Verarbeitung ist eine beitragspflichtige Nebentätigkeit. Für diese Tätigkeiten ist ein einmaliger **Freibetrag** in Höhe von **3.700,00 €** jährlich vorgesehen, für welchen keine Beiträge zu entrichten sind.

Für weitere Fragen wenden sie sich bitte an ihren Steuerberater!

#### ***4. Gibt es für Jäger, die als Direktvermarkter auftreten eine Aufzeichnungspflicht über Menge, Herkunft und Art des weitergegebenen oder weiterverarbeiteten Wildbrets?***

Es gibt im Sinne der Rückverfolgbarkeitsanforderungen auch für Jäger eine Aufzeichnungspflicht hinsichtlich der Menge und Art des weitergegebenen oder weiterverarbeiteten Wildbrets. Die Herkunft des Wildbrets muss ohnedies gesichert sein, da nur Wild, welches in der jeweiligen Jagd anfällt, direkt vermarktet werden kann. Bei einem Zukauf von Wild und der Weitergabe dieses Wildes handelt es sich nicht mehr um „Direktvermarktung“, sondern um Einzelhandelstätigkeit.

Die Mindestaufzeichnungen umfassen Warenart, Datum der Abgabe und Empfänger der Ware.

#### ***5. Ist es Jagdgesellschaften erlaubt ihr Wildbret durch Mitglieder derselben zerwirken zu lassen und an Endkonsumenten weiterzuverkaufen? Wie ist der Mehrerlös für Jagdgesellschaften bzw. den Zerwirkenden (wenn überhaupt) zu versteuern?***

Die Verordnung sieht vor, dass die Vermarktung „durch den Jäger selbst“ zu erfolgen hat. Für die Lebensmittelsicherheit ist förderlich, wenn dies Jäger machen bzw. unterstützend wirken, die das Handwerk beherrschen. Jedes unnötig lange Hantieren mit dem Wildbret führt zu einer zusätzlichen Belastung mit Oberflächenkeimen, die sowohl die Haltbarkeit des Wildbrets negativ beeinflussen als auch das Risiko der Übertragung und Vermehrung von Lebensmittel-verderbenden Bakterien und Lebensmittelinfektionserregern erhöhen.

Einkünfte aus einer gepachteten Jagd sind nicht Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft, sondern als Einkünfte aus Gewerbebetrieb oder Liebhaberei zu sehen. Da die sonstigen Kosten (z.B. Pacht, Reviereinrichtungen usw.) die möglichen Einkünfte aus der Direktvermarktung aber bei weitem übersteigen, wird aus der Direktvermarktung keine Steuerpflicht entstehen. Der Jagdpächter kann i. d. R. keine Vorsteuer geltend machen, aber der Wildbretverkauf ist ebenso USt. frei.

## **6. Dürfen Jagdgesellschaften bspw. in Gemeindezeitungen oder auf Facebook für Wildbret bzw. den Verkauf werben?**

Eine Werbung für Wild, welches direkt vermarktet wird, in Gemeindezeitungen oder auf Facebook ist möglich.

## **7. Welche Mindesthaltbarkeit darf man bei direktvermarktetem Wildbret angeben?**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum müsste eigentlich gewährleisten, dass ein Lebensmittel auf jeden Fall bis zu diesem Tag haltbar ist, ohne seine spezifischen Eigenschaften einzubüßen und es müsste darüber hinaus genießbar sein. Grundsätzlich werden die Haltbarkeitsfristen von den Herstellern der Produkte in Eigenverantwortung festgelegt. Hersteller halten sich dabei zumeist an die sog. "Handelsbräuche", d.s. Vereinbarungen, die festlegen, wie lange Fristen produktspezifisch bemessen sein sollen. In wenigen Fällen werden die Angaben auch direkt durch die Lebensmittelcodexkommission, ein Sachverständigenrat, bestimmt und im Lebensmittelbuch festgeschrieben. Für Fleischprodukte sind solche Fristen üblicherweise mit drei Tagen bei Frischfleisch und mit einem Tag bei Fleischkleinteilen (z.B. Geschnetzeltes) festgelegt worden. Es handelt sich bei diesen Angaben allerdings nur um eine unverbindliche Orientierungshilfe. Das Um und Auf von zuverlässigen Haltbarkeitsangaben ist eine hygienische Lebensmittelbearbeitung, die Einhaltung der Kühlkette und die Annahme von realistischen Lagertemperaturen. Bei Unterbrechung der Kühlkette (z.B. am Transport) oder höheren Lagertemperaturen ( $> 7\text{ °C}$ ) beim Konsumenten verkürzt sich natürlich die Haltbarkeit des Wildbrets. Wildbret hat ohnedies meist einen höheren Anfangskeimgehalt auf den Fleischoberflächen als Fleisch von landwirtschaftlichen Nutztieren und ist deshalb besonders anfällig für einen Fleischverderb. Geschnittene, zerkleinerte Ware ist wesentlich anfälliger als größere Fleischteile. Wenn das Wildbret vom Konsumenten nicht innerhalb der Mindesthaltbarkeit verzehrt wird, kann es natürlich von ihm tiefgefroren werden. Die Haltbarkeit des gefrorenen Wildbrets ist abhängig von seinem Fettgehalt, fetteres Fleisch kann man zumindest 6 Monate, weniger fettes zumindest 1 Jahr lagern.

*In der Ausgabe 06/2020 der Jagdzeitschrift „Der Anblick“ wird ebenfalls auf das Thema Direktvermarktung eingegangen. Für die Beratung hinsichtlich der steuerlichen und sozialversicherungsrechtlichen Frage bedanke ich mich recht herzlich bei Mag. Ernst Autischer, Steuerberatungs GmbH Murtax/Murau.*

**Univ. Doz. Dr. med. vet. Armin DEUTZ**  
*Allgem. beeid. u. gerichtl. zertifiz. Sachverständiger  
für Veterinärwesen, Jagd, Fütterung, Tierschutz, Tierhaltung,  
Milch und Milchprodukte, Wildbret  
A-8813 St. Lambrecht, Vogeltenn 6  
E-Mail: [armin.deutz@aon.at](mailto:armin.deutz@aon.at); Tel.: 0664-3821870*