

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Fische (Forellen/Saiblinge und Karpfen)“

Stand: 17.09.2018

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (Futtermittel-Lieferanten haben ein Qualitätsmanagementsystem); Beprobung und Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Futtermittel bei Karpfen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ab dem zweiten Produktionsjahr dürfen grundsätzlich nur unverarbeitete Futtermittel (z.B. Getreide, Leguminosen, Raps) eingesetzt werden. Die Verfütterung von Speiseabfällen ist verboten.	Förderung einer regionaltypischen und extensiven Teichwirtschaft, Nutzung des natürlichen Nahrungsangebots im Teich; vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Wasserqualität	Tierschutzgesetz (keine spezifischen Vorgaben zur Wasserqualität als Tierschutzindikator)	Die Wasserqualität (Temperatur, pH-Wert, Sauerstoffgehalt, Ammoniakgehalt) ist mindestens monatlich zu messen und zu dokumentieren. Die Werte sollen nicht dauerhaft von den aktuellen Teichbauempfehlungen abweichen.	Mit der Aufnahme eines konkreten und relevanten Tierschutzindicators kann der Fischhalter Tierwohl bewerten und die Wasserqualität dahingehend optimieren	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Besatzobergrenze bei Forellen	Tierschutzgesetz (keine spezifischen Vorgaben zur Besatzobergrenze bei Forellen)	Bei Forellen gilt eine Besatzobergrenze von 50 kg/m ³	Vermeidung von Flossenschäden sowie von negativer Beeinflussung der Wasserqualität	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Besatzobergrenzen bei Karpfen	Tierschutzgesetz (keine spezifischen Vorgaben zu Besatzobergrenzen bei Karpfen)	Bei Karpfen gilt eine Besatzobergrenze von: 3.000 K ₁ /ha (K ₁ =Karpfen am Ende des ersten Sommers) 600 K ₂ /ha (K ₂ =Karpfen am Ende des zweiten Sommers) 400 K ₃ /ha (K ₃ =Karpfen am Ende des dritten Sommers)	Förderung einer regionaltypischen und extensiven Teichwirtschaft, Vermeidung einer negativen Beeinflussung der Wasserqualität	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Bestandsbetreuung durch Dritte	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Der Fischbestand muss mindestens einmal jährlich durch Dritte (Fischerzeugerring, Fischgesundheitsdienst oder durch den Tierarzt) begutachtet werden.	Beitrag zur Fischgesundheit, Unterstützung des Fischhalters bei der Umsetzung der guten fachlichen Praxis	Dokumentenprüfung
Fleischqualität bei Karpfen: maximaler Fettgehalt	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Max. 10 % Fett im Filet mit Haut	Verbraucher stufen Karpfen mit Fettgehalten < 10 % als sensorisch höherwertig ein	Dokumentenprüfung (Messungen und Untersuchungsergebnisse), Vor-Ort-Kontrolle
Transportdichte	Tierschutzgesetz, Tierschutztransportverordnung (keine spezifischen Vorgaben zur Transportdichte)	Bei <u>Forellen</u> gilt eine maximale Transportdichte von: 1 kg/5 l Bei <u>Karpfen</u> gilt eine maximale Transportdichte von: K ₁ : 1 kg/5 l (K ₁ =Karpfen am Ende des ersten Sommers) K ₂ : 1 kg/3,3 l (K ₂ =Karpfen am Ende des zweiten Sommers) K ₃ : 1 kg/2 l (K ₃ =Karpfen am Ende des dritten Sommers)	Sicherstellung einer ausreichenden Sauerstoffverfügbarkeit während des Transports	Dokumentenprüfung (Bestands- und Transportdokumentation), Vor-Ort-Kontrolle
Nüchterung der Fische vor dem Transport	Tierschutzgesetz, Tierschutztransportverordnung (keine spezifischen Vorgaben zur Nüchterung der Fische vor dem Transport)	Ausreichende Nüchterung (Einstellen der Fütterung) der Fische mindestens 2 Tage vor dem Transport	Verdauungstrakt der Fische ist entleert → keine Exkremente, die das Transportwasser verschmutzen und die Sauerstoffverfügbarkeit negativ beeinflussen	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermittel), staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen; Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle