

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

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

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität generell	Futtermittelqualität gemäß gesetzlichen Vorgaben (LFGB ¹)	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS ² mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität).	Dokumentenprüfung (QMS ² Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Futtermittel bei Karpfen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ab dem 2. Produktionsjahr dürfen grundsätzlich nur unverarbeitete Futtermittel (z.B. Getreide, Leguminosen, Raps) eingesetzt werden. Die Verfütterung von Speiseabfällen ist verboten.	Förderung regionaltypischer, extensiver Teichwirtschaft; Nutzung des natürlichen Nahrungsangebots im Teich; vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität).	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Wasserqualität	TierSchG ³ (keine spez. Vorgaben zur Wasserqualität als Tierschutzindikator)	mindestens 1-mal/ Monat: Messung und Dokumentation der Wasserqualität (Temp., pH-Wert, Sauerstoff-/ Ammoniakgehalt). Ziel: keine Dauerhafte Abweichung der Werte von den aktuellen Teichbauempfehlungen bzw. von einem Ammoniakgehalt von NH ₃ < 0,03 mg/l.	Aufnahme eines konkreten und relevanten Tierschutzindikators zur Bewertung und Optimierung der Wasserqualität im Sinne von Tierwohl.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Besatzobergrenze bei Forellen	TierSchG ³ (keine spez. Vorgaben zur Besatzobergrenze)	Bei Forellen gilt eine Besatzobergrenze von 50 kg/m ³	Vermeidung von Flossenschäden und von negativer Beeinflussung der Wasserqualität.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle

¹ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

² Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

³ Tierschutzgesetz (1972)

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Besatzobergrenze bei Karpfen	TierSchG ³ (keine spez. Vorgaben zu Besatzobergrenzen)	Besatzobergrenze bei K ₁ - K ₃ -Karpfen ⁴ : 3.000 K ₁ -Karpfen/ ha 600 K ₂ -Karpfen/ ha 400 K ₃ -Karpfen/ ha	Förderung regionaltypischer, extensiver Teichwirtschaft; Vermeidung einer negativen Beeinflussung der Wasserqualität.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Bestandsbetreuung durch Dritte	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Begutachtung des Fischbestands ≥ 1 mal /Jahr durch Dritte (Fischerzeugerring, Tierarzt, Fischgesundheitsdienst)	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, Untersuchungsergebnisse), Vor-Ort-Kontrolle
Transportdichte	TierSchG ³ , TierSchTrV ⁵ (keine spez. Vorgaben zur Transportdichte)	Maximale Transportdichte bei Forellen: 1 kg/5 l Maximale Transportdichte bei K ₁ - K ₃ -Karpfen: 5 Liter/kg K ₁ -Karpfen 3,3 Liter/kg K ₂ -Karpfen 2 Liter/kg K ₃ -Karpfen	Sicherstellung einer ausreichenden Sauerstoffverfügbarkeit während des Transports.	Dokumentenprüfung (Bestands- und Transportdokumentation), Vor-Ort-Kontrolle
Fisch-Nüchterung vor dem Transport	TierSchG ³ , TierSchTrV ⁵ (keine spez. Vorgaben zur Nüchterung der Fische vor dem Transport)	Ausreichende Nüchterung (Einstellen der Fütterung) der Fische ≥ 2 Tage vor dem Transport	Verdauungstrakt der Fische ist entleert zur Vermeidung der Verschmutzung des Transportwassers/ mangelhafter Sauerstoffverfügbarkeit.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁶ Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), • Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermitteln), • staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität).	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

⁴ K₁ =Karpfen am Ende des 1. Sommers, K₂= Karpfen am Ende des 2. Sommers, K₃ = Karpfen am Ende des 3. Sommers

⁵ Tierschutztransportverordnung (EG) Nr. 1/2005 sowie ihre Durchführung der Verordnung TierSchTrV 2009

⁶ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit sowie ihre Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zu Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 von <ul style="list-style-type: none">• Zertifizierungsstellen• Laboratorien	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität).	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKks ⁷) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

⁷ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH