

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Geprüfte Qualität - Bayern

Qualitäts- und Prüfbestimmungen



**für Fische (Forellen/Saiblinge und
Karpfen)**

Stand: 17.09.2018

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines.....	3
2	Qualitätssicherung (QS).....	4
2.1	Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe (QS).....	4
2.1.1	Forellen/Saiblinge	4
2.1.2	Karpfen	5
2.2	Tiertransport (QS)	7
2.3	Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe (QS)	7
2.4	(Groß-)Handel (inkl. Zentralläger) und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, LEH-Geschäfte, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (QS)	8
2.5	Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (QS)	8
3	Herkunftssicherung (HS).....	9
3.1	Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe (HS)	10
3.2	Tiertransport (HS)	11
3.3	Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe (HS).....	11
3.4	(Groß-)Handel (inkl. Zentralläger) und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, LEH-Geschäfte, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (HS)	12
3.5	Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (HS)	13
4	Kennzeichnungsvorgaben.....	13
4.1	Lose GQ-Ware	14
4.2	Abgepackte GQ-Ware	14
4.3	Lebensmittel mit GQ-Zutaten	14
5	Vertragsabschluss, Zeichennutzung und Vermarktungsmengenmeldung	17
6	Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger	18
7	Maßnahmen gegen Verstöße und Zuwiderhandlungen	19
8	Prüfkosten	20
9	Inkrafttreten	20

Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Fische (Forellen/Saiblinge und Karpfen) zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) in der Fassung vom 14.02.2018

1 Allgemeines

Die nachfolgend aufgeführten Bestimmungen gelten für die Bereiche Erzeugung, Erfassung, Schlachtung, Verarbeitung, (Groß-)Handel und Vermarktung bzw. Endverkauf.

Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ (GQ) kann zur Kennzeichnung von Schlachtkörpern und verarbeitetem Fleisch (auch tiefgefroren) von

Fischen aus Teichwirtschaften (Forellen/Saiblinge und Karpfen),

nachfolgend „Fische“ genannt, verliehen werden.

Die Richtlinie für die Teilnahme an der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ (Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“) in der geltenden Fassung ist Bestandteil der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“.

In Ergänzung zu den „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ sind die in der aktuell gültigen Version entsprechenden Prüfberichte und Prüfpläne für den jeweiligen Produktbereich zu sehen. Die Prüfunterlagen sind auf der Internetseite www.gq-bayern.de veröffentlicht.

Voraussetzung für die Verwendung des Zeichens ist die Erfüllung der Anforderungen der im Anschluss aufgeführten Qualitäts- und Herkunftssicherungskriterien für Fische. Die Prüfkriterien stellen einen über den gesetzlichen Standards liegenden Qualitätsstandard sicher.

Die Rechte und Pflichten für die Verwendung des Zeichens sind in einem Zeichennutzungsvertrag mit einem für diesen Produktbereich zugelassenen Lizenznehmer festzulegen.

Alle Betriebe, die am Programm GQ teilnehmen möchten, müssen durch den Lizenznehmer zugelassen werden und einen gültigen Vertrag mit dem Lizenznehmer besitzen. Erst nach positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess und Erhalt des Zertifikates darf ein Betrieb als GQ-Teilnehmer Ware abgeben bzw. ein Zeichennutzer Produkte, die mit GQ gekennzeichnet sind, auch als solche vermarkten.

Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben sowie die jährlich durchzuführende betriebliche Eigenkontrolle sind durch entsprechende Dokumentationen nachzuweisen. Alle GQ-Unterlagen und zugehörigen Dokumentationen sind 3 Jahre aufzubewahren – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind.

Die Überprüfung und Kontrolle der Anforderungen erfolgt durch eine nach DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditierte Kontrollstelle, welche die Akkreditierung für den entsprechenden Produktbereich und die entsprechende Marktstufe besitzt.

2 Qualitätssicherung (QS)

Die festgelegten Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind von allen an der Erzeugung und Vermarktung von GQ-Fisch eingebundenen Marktbeteiligten einzuhalten. Sie reichen von der Erzeugung des Tieres (Erbrütung und Aufzucht) über den Tiertransport, die Schlachtung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung und Kühlung bis zum Angebot in der Fischtheke, am Selbstbedienungsregal oder in der Gastronomie.

2.1 Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe (QS)

2.1.1 Forellen/Saiblinge

Die festgelegten „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ gelten ab Schlupf der Tiere.

Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe, die GQ-Fische abgeben, garantieren, dass sie die nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien erfüllen:

- Einhaltung aller rechtlichen Vorschriften, insbesondere hinsichtlich der Vorgaben des Tierschutz-, Arzneimittel- und Futtermittelrechts und der Tierschutztransportverordnung.
- Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem. Hinsichtlich des Qualitätssicherungssystems sind an die im Programm verwendeten Allein- und Ergänzungsfuttermittel, Vormischungen, Mineralfutter sowie anderen Mehrkomponentenfuttermittel für Nutztiere u. a. folgende Kriterien zu erfüllen:
 - Nachweis eines nachvollziehbaren und dokumentierten Qualitätsmanagementsystems durch den Futtermittelhersteller (z. B. nach DIN EN ISO),
 - Bekanntgabe der Inhaltsstoffe nach EU-Recht auch bei loser Ware auf den Warenbegleitpapieren,
 - Repräsentative Probenziehung bei Mischfuttermitteln durch externen Probenehmer (z. B. bei A-Futter erfüllt),
 - Aufbewahrung eines Partiemusters beim Hersteller für jede Mischung mindestens drei Monate.
- Beachtung bedarfsgerechter, umweltschonender, tiergesundheitsfördernder Rationen und Fütterungsstrategien.
- Verbot der Verfütterung anderer als der oben genannten Futtermittel.
- Aufbewahrung von Lieferscheinen/Belegen/Rechnungen/Sackanhängern zur Nachweisführung über Futterzukäufe mindestens 3 Jahre.
- Die Wasserqualität (Temperatur, pH-Wert, Sauerstoffgehalt, Ammoniakgehalt) ist mindestens monatlich und bei Bedarf zu messen und zu dokumentieren. Die Messwerte

der vier Parameter sollen nicht dauerhaft von den aktuellen Teichbauempfehlungen bzw. von einem Ammoniakgehalt von $\text{NH}_3 < 0,01 \text{ mg/l}$ abweichen.

- Ordnungsgemäße Entsorgung der Fischgülle

Darüber hinaus sind folgende Kriterien zu erfüllen:

- Einhaltung der Besatzobergrenze von 50 kg/m^3 .
- Tiere erscheinen gesund und zeigen natürliche Verhaltensweisen (Bestandskontrollen).
- Kontrolle und Dokumentation der Tierschutzindikatoren nach §11 Abs. 8 Tierschutzgesetz.
- Fischschonende Abfischung (z. B. geeignete Gerätschaften, sauberes Wasser, möglichst kurzer Abfischvorgang).
- Bestandsbetreuung durch Fischerzeugerring, Fischgesundheitsdienst oder Tierarzt (mind. 1x/Jahr). Die Bestandsbetreuung ist zu dokumentieren.
- Kennzeichnung der Haltungseinheiten von behandelten Partien und Sperre für die GQ-Vermarktung (Einhaltung der gesetzlichen Wartezeit).
- Untersuchung auf verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe/Fleischuntersuchung gemäß gesondert festgelegtem Analyseplan.

Für den Transport der Fische gelten die unter *2.2 Tiertransport (QS)* genannten Vorgaben.

2.1.2 Karpfen

Die festgelegten „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ gelten ab Schlupf der Tiere

Zugekaufte Fische müssen von einem für den GQ-Produktbereich Fisch zertifizierten Erzeugerbetrieb stammen.

Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe, die GQ-Fische abgeben, garantieren, dass sie die nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien erfüllen:

- Einhaltung aller rechtlichen Vorschriften, insbesondere hinsichtlich der Vorgaben des Tierschutz-, Arzneimittel- und Futtermittelrechts und der Tierschutztransportverordnung.
- Mit Ausnahme des ersten Produktionsjahres dürfen grundsätzlich nur unverarbeitete Futtermittel (z. B. Getreide, Leguminosen und Raps) eingesetzt werden. Werden im ersten Produktionsjahr Fertigfuttermittel oder andere industriell aufbereitete Futtermittel/Mischfutter eingesetzt, so müssen diese in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem einbezogen sein.

Hinsichtlich des Qualitätssicherungssystems sind an die im Programm verwendeten Allein- und Ergänzungsfuttermittel, Vormischungen, Mineralfutter sowie anderen Mehrkomponentenfuttermittel für Nutztiere u. a. folgende Kriterien zu erfüllen:

- Nachweis eines nachvollziehbaren und dokumentierten Qualitätsmanagementsystems durch den Futtermittelhersteller (z. B. nach DIN EN ISO),

- Bekanntgabe der Inhaltsstoffe nach EU-Recht auch bei loser Ware auf den Warenbegleitpapieren,
- Neutrale Probenziehung bei Mischfuttermitteln durch externen Probenehmer (z. B. bei A-Futter erfüllt),
- Aufbewahrung eines Partiemusters beim Hersteller für jede Mischung mindestens drei Monate.
- Beachtung bedarfsgerechter, umweltschonender, tiergesundheitsfördernder Rationen und Fütterungsstrategien.
- Verbot der Verfütterung von Speiseabfällen.
- Aufbewahrung von Lieferscheinen/Belegen/Rechnungen/Sackanhängern zur Nachweisführung über Futterzukäufe mindestens 3 Jahre.
- Die Wasserqualität (Temperatur, pH-Wert, Sauerstoffgehalt, Ammoniakgehalt) ist mindestens monatlich und bei Bedarf zu messen und zu dokumentieren. Die Messwerte der vier Parameter sollen nicht dauerhaft von den aktuellen Teichbauempfehlungen bzw. von einem Ammoniakgehalt von $\text{NH}_3 < 0,03 \text{ mg/l}$ abweichen.
- Ordnungsgemäße Entsorgung des Entlandungsmaterials

Darüber hinaus sind folgende Kriterien zu erfüllen:

- Es gelten folgende Besatzobergrenzen:

3.000 K_1/ha

600 K_2/ha

400 K_3/ha

- Tiere erscheinen gesund und zeigen natürliche Verhaltensweisen (Bestandskontrollen).
- Kontrolle und Dokumentation der Tierschutzindikatoren nach §11 Abs. 8 Tierschutzgesetz.
- Fiskschonende Abfischung (z. B. geeignete Gerätschaften, sauberes Wasser, möglichst kurzer Abfischvorgang).
- Bestandsbetreuung durch Fischerzeugerring, Fischgesundheitsdienst oder Tierarzt (mind. 1x/Jahr). Die Bestandsbetreuung ist zu dokumentieren.
- Kennzeichnung der Haltungseinheiten von behandelten Partien und Sperre für die GQ-Vermarktung (Einhaltung der gesetzlichen Wartezeit).
- Untersuchung auf verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe/Fleischuntersuchung gemäß Analyseplan.
- Nicht-invasive Messung des intramuskulären Fettgehaltes beim lebenden Karpfen:
 - $< 10\%$ Fett (Filet mit Haut – Durchschnitt einer Stichprobe aus 6 Fischen),
 - 1x/Jahr,
 - Schriftlicher Nachweis liegt vor.

- Für den Transport der Fische gelten die unter *2.2 Tiertransport (QS)* genannten Vorgaben.

2.2 Tiertransport (QS)

Der Betrieb, der GQ-Fische transportiert, garantiert, dass die nachfolgend aufgeführten Kriterien erfüllt sind:

- Transport, Verladung und Entladung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorgaben.
- Separater Transport von unverträglichen Arten und stark unterschiedlich großen Fischen.
- Ausreichende Versorgung der Fische mit Sauerstoff.
- Ausreichende Nüchterung der Fische (mindestens 2 Tage vor dem Transport).
- Für den Transport sind die Vorgaben der Tierschutz-Transportverordnung einzuhalten. Es werden fachgerechte Transportmittel und –behälter eingesetzt.
- Fachgerechte Tiertransportplanung und fachgerechter Transport, auch bzgl. Tierwohl.
- Maximale Transportdichte:
 - a) Karpfen: **K₃**: 1 kg/ 2 l ; **K₂**: 1 kg/ 3,3 l ; **K₁**: 1 kg/ 5 l
 - b) Forelle: 1 kg/ 5 l
- Eindeutige räumliche Trennung und Kennzeichnung der Tierpartien von GQ- und Nicht-GQ-Tieren.
- Qualifizierte (z. B. Fischwirt) oder angemessen geschulte verantwortliche Person für Transport, Verladung und Entladung von Tieren.

2.3 Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe (QS)

Für den Transport der Fische gelten die unter *2.2 Tiertransport* genannten Vorgaben.

Die Schlachtbetriebe haben sich an die Vorschriften der Tierschutz-Schlachtverordnung und des EU-Hygienepakets zu halten. Sie garantieren, dass sie die Vorgaben der Hygienevorschriften und nachfolgend aufgeführte Qualitätskriterien erfüllen:

- Untersuchung auf verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe/Fleischuntersuchung gemäß Analyseplan.
- Zusätzlich gilt bei Karpfen: <10% Fettgehalt in Filet mit Haut.
- Vorhandenes Krisenmanagement.
- HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Liste über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (mit DVG geprüften Mitteln) in der Schlachtereie und den Verarbeitungsräumen.

Für die Schlachtkörper sind die erforderlichen Kühltemperaturen einzuhalten und zu dokumentieren (max. 4°C schlachtfresh, -18°C schockgefroren).

2.4 (Groß-)Handel (inkl. Zentralläger) und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, LEH-Geschäfte, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (QS)

Der (Groß-)Handel bzw. die Endverkaufsbetriebe haben die Kontinuität der Kühlkette zu gewährleisten. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sind zu befolgen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Liste über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (mit DVG geprüften Mitteln) in den Verarbeitungs- und Verkaufsräumen.

Für GQ-Ware sind die erforderlichen Kühltemperaturen einzuhalten und zu dokumentieren (max. 4°C schlachtfrisch, -18°C schockgefroren).

2.5 Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (QS)

Ein Lebensmittel mit GQ-Zutaten ist ein Lebensmittel, das zu einem gewissen Anteil aus GQ-Produkten hergestellt wird. Die produktspezifischen Qualitätsanforderungen, die stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit der Herkunft sowie die programmspezifischen Prüfbestimmungen mit dem dreistufigen Kontrollaufbau und der staatlichen Systemaufsicht gelten nur für die ausgelobten GQ-Zutaten, nicht für das gesamte Lebensmittel.

Für Lebensmittel mit GQ-Zutaten gelten folgende Vorgaben:

- Der Anteil der GQ-Rohware am Endprodukt muss mindestens 60% betragen (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit).
- Die ausgelobten GQ-Zutaten müssen immer zu 100% aus dem GQ-Programm kommen.
- Das Fertigprodukt darf keine weiteren Zutaten aus dem ausgelobten GQ-Produktbereich enthalten, die nicht aus dem Programm GQ stammen (hier: kein Nicht-GQ-Fisch bzw. keine Nicht-GQ-Fischverarbeitungsprodukte).
- Ausgeschlossen ist die Herstellung bei Produkten, für die es einen eigenen Produktbereich gibt. So muss z. B. Brot und Kleingebäck entsprechend den dort gültigen eigenen Qualitäts- und Prüfbestimmungen hergestellt werden und kann nicht nach der Regelung für Lebensmittel mit GQ-Zutaten mit nur 60% GQ-Rohware erzeugt werden.

Ein Betrieb, der Lebensmittel mit GQ-Zutaten herstellt, muss ebenfalls als GQ-Zeichennutzer für den entsprechenden Produktbereich und die entsprechende Stufe zertifiziert sein.

Der Betrieb hat sich an die Standards einer ordnungsgemäßen Verarbeitung zu halten. Die Vorgaben der Hygienevorschriften und nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepraxis inkl. Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Verarbeitungsräumen.
- Ordnungsgemäße Lagerung von GQ-Ware und Lebensmitteln mit GQ-Zutaten.
- Durchgängige Einhaltung der produktgerechten Kühltemperaturen.
- Abfallmanagement.

Für den Handel und Endverkauf von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten gelten die unter 2.4 genannten Vorgaben.

3 Herkunftssicherung (HS)

Die festgelegten Maßnahmen zur Herkunftssicherung sind von allen an der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von GQ-Fisch Beteiligten einzuhalten. Das Zeichen darf nur für Fische und Verarbeitungsprodukte verwendet werden, die dauerhaft und von der Erzeugung der Tiere über die Verarbeitung bis zum Endverkauf (z. B. Ladentheke) einer bestimmten Herkunft (z. B. Bayern) sowie dem Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität“ zugeordnet werden kann.

Die Tiere für GQ-Fisch müssen diesen Qualitäts- und Prüfbestimmungen entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet geschlüpft, gehalten, geschlachtet und verarbeitet werden. Ebenso muss das GQ-Fischfleisch diesen Qualitäts- und Prüfbestimmungen entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet verarbeitet und ggf. verpackt werden.

Ein rechtsverbindlicher Beleg, welcher die Konformität der GQ-Fische sowie des GQ-Fischfleisches mit den Bestimmungen dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ bestätigt (= GQ-Kennzeichnung auf Begleitpapieren und Rechnungen), muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Muss ein neuer Beleg, der diese Konformität bestätigt, ausgestellt werden, so ist dieser mit demjenigen der vorhergehenden Stufe zu verknüpfen.

Die GQ-Ware darf das in dem Zeichen genannte Gebiet ausschließlich in Verpackungen, die der Fertigpackungsverordnung entsprechen, verlassen.

Alle an der Erzeugung und Vermarktung von GQ-Fischen sowie von GQ-Fischverarbeitungsprodukten Beteiligten verpflichten sich, anhand eines internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems (z. B. Lieferscheine, Rechnungen) die Identifizierung der GQ-Ware sowie die Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme (inkl. Dokumentation von zugekauften und verkauften Mengen) sicherzustellen und zu protokollieren.

Es muss zwischen dem GQ-Produkt und allen Warenbegleitpapieren ein Bezug zur jeweiligen Charge gegeben sein. Eine Zuordnung zu Charge oder Lieferanten anhand einer Mengenplausibilisierung ist dabei nicht ausreichend. Das GQ-Produkt muss somit lücken-

los von der Endverkaufsstelle bis zum Erzeuger rückverfolgbar sein. Ebenso muss das Produkt vom Erzeuger über den Handel bis zur Endverkaufsstelle vorwärts verfolgbar sein. Dies kann anhand der Los-Nummer, des MHD oder anhand anderer definierter Parameter geschehen. Das System muss jedoch für einen Außenstehenden nachvollziehbar und im Falle eines Rückrufs auf die jeweilige Charge zuzuordnen sein.

Die Abgabe von GQ-Ware in Verpackungen, die nicht der Fertigpackungsverordnung entsprechen, an Handelsunternehmen (Einzelhandel, Zwischenhändler, Logistikunternehmen etc.), die nicht über einen Zeichennutzungsvertrag in das GQ-Kontrollsystem eingebunden sind, ist grundsätzlich verboten.

Eine Parallelproduktion von GQ-Fischen und Nicht-GQ-Fischen ist ausgeschlossen.

Fischerzeugern, die sich erstmals für das GQ-Programm anmelden, wird eine Einstiegsregelung gewährt.

Einstiegsregelung: Parallelproduktion von GQ-Fischen und Nicht-GQ-Fischen:

Bei erstmaliger Programmanmeldung ist ausnahmsweise eine Parallelproduktion von GQ-Fischen und Nicht-GQ-Fischen möglich, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Bei den Nicht-GQ-Fischen handelt es sich ausschließlich um Restbestände aus der Zeit vor der GQ-Programmanmeldung. Ab dem Zeitpunkt der GQ-Programmanmeldung dürfen keine Nicht-GQ-Fische mehr zugekauft werden.
- Der Fischerzeuger meldet dem Lizenznehmer bei der GQ-Programmanmeldung die gesamtbetrieblichen GQ-Fischbestände sowie die gesamtbetrieblichen Nicht-GQ-Fisch-Restbestände.
- Ab dem Zeitpunkt der Programmanmeldung werden die GQ-Vorgaben vollumfänglich, und gesamtbetrieblich eingehalten.
- Die GQ-Fische bzw. das GQ-Fischfleisch und die Nicht-GQ-Fische und das Nicht-GQ-Fischfleisch sind eindeutig räumlich und zeitlich voneinander getrennt.

3.1 Erbrütungs- und Aufzuchtbetriebe (HS)

Der Erzeugerbetrieb erklärt für GQ-Fische, dass die von ihm verkauften GQ-Fische diesen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) geschlüpft und aufgezogen sind. Diese rechtsverbindliche Erklärung wird an die nächste Vermarktungsstufe weitergegeben.

Die Betriebe garantieren, dass

- die von ihnen übergebenen Fische mit denjenigen identisch sind, auf die sich die Angaben in den Erklärungen der vorherigen Marktbeteiligten beziehen,
- die von ihnen übergebenen Fische in ihren Betrieben nach den GQ Richtlinien im jeweiligen Herkunftsgebiet (z. B. Bayern) aufgezogen wurden,
- die rechtsverbindliche Erklärung an die nächste Vermarktungsstufe weitergegeben wird.

3.2 Tiertransport (HS)

Betriebe, die den Tiertransport durchführen, sind verpflichtet,

- die rechtsverbindliche Erklärung der Vorstufe, dass die Tiere diesen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ entsprechen, einzuholen,
- eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe weiterzugeben,
- die für die von ihnen ge- und verkauften Tiere ausgestellten Erklärungen sorgfältig zu überprüfen.

Die Betriebe garantieren, dass

- die Angaben auf den Erklärungen mit den geforderten Merkmalen des Tieres übereinstimmen,
- während der Zeit des Gewahrsams der Tiere beim Transport deren Identität gewahrt bleibt,
- räumliche und zeitliche Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Tieren stattfindet.

Die Nachprüfbarkeit durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3.3 Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe (HS)

Partien geschlachteter GQ-Fische werden mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnet. Damit wird sichergestellt, dass der mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnete Fisch diesen Bestimmungen entspricht. Partien ohne eindeutige Identifizierung werden nicht in das Programm aufgenommen.

Der Schlacht- oder Verarbeitungsbetrieb garantiert, dass der mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnete Fisch diesen Bestimmungen entspricht. Der Betrieb führt eine nachvollziehbare Trennung des GQ-Fisches von Fischen anderer Herkunft durch.

Der Schlacht- oder Verarbeitungsbetrieb ist verpflichtet zur

- Führung eines Schlachtprotokolls mit Zuordnung der Fische sowie des Schlachtgewichtes und der Qualitätsmerkmale der geschlachteten Fische. Der Schlachtbetrieb bewahrt das Schlachtprotokoll mindestens drei Jahre auf.
- Zuordnung der Fische und ihrer Verarbeitungsstufen (Filet, Räucherware, Salate etc.) zum Erzeugerbetrieb.
- Einholung der rechtsverbindlichen Erklärung der Vorstufe, dass die bezogenen Fische in ihren Betrieben nach den GQ-Richtlinien im jeweiligen Herkunftsgebiet (z. B. Bayern) gehalten wurden.
- Ausstellung einer Garantieerklärung, die bescheinigt, dass die geschlachteten Fische und deren Verarbeitungsstufen den GQ-Bestimmungen entsprechen. Aufbewahrung der Durchschrift der Garantieerklärung über einen Zeitraum von drei Jahren und Weitergabe der Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe.

3.4 (Groß-)Handel (inkl. Zentralläger) und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, LEH-Geschäfte, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (HS)

Der Handels- bzw. der Endverkaufsbetrieb garantiert, dass

- die Angaben auf den GQ-Garantieerklärungen mit den geforderten Merkmalen des Produktes übereinstimmen.
- die Identität der GQ-Produkte gewahrt bleibt.
- eine räumliche und/oder zeitliche Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Produkten stattfindet.
- bei betriebseigener Lagerung GQ-Fisch eindeutig gekennzeichnet und separat von Nicht-GQ-Ware gelagert wird (inkl. Lagerdokumentation).
- die Rückverfolgbarkeit der GQ-Ware während des Transportes gewahrt bleibt (Transportdokumentation vorhanden).

Die Nachprüfbarkeit durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten muss in jedem Fall gewährleistet sein.

Für die Kontrollen ist eine Dokumentation über die bezogenen und verkauften Produktmengen, getrennt nach GQ-Fisch sowie Nicht-GQ-Fisch, zu führen. Dabei müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufbewahrung von Lieferscheinen und Rechnungen.
- Aktuelle Bestandslisten (mengenmäßige Zusammenstellung).

So lange ein Unternehmen ausschließlich mit fertig abgepackter GQ-Ware (gemäß Fertigpackungsverordnung) handelt, ist eine Einbindung dieses Unternehmens außerhalb des im Zeichen genannten Gebiets als Zeichennutzer generell denkbar.

Der Lizenznehmer ist für die Verleihung des Zeichennutzungsrechts nach Prüfung der Voraussetzungen zuständig. Die GQ-Kennzeichnungsvorgaben behalten ihre Gültigkeit. Bei Bedarf kann die Zeichennutzung durch den Lizenznehmer mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Außerhalb des im Zeichen genannten Gebietes liegende LEH-Zentralläger, welche im Zeichen genannten Gebiet zeichennutzende LEH-Filialen beliefern, können nach Prüfung der Voraussetzungen uneingeschränkt als GQ-Zeichennutzer eingebunden werden und sowohl verpackte als auch offene GQ-Ware an die jeweiligen an sie gebundenen und zeichennutzenden LEH-Filialen im genannten Gebiet weitergeben. Bei Bedarf kann die Zeichennutzung durch den Lizenznehmer mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Nicht-zeichennutzende Filialen innerhalb des im Zeichen genannten Gebietes als auch alle Filialen außerhalb des im Zeichen liegende Gebietes dürfen ausschließlich mit fertig verpackter Ware beliefert werden.

3.5 Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (HS)

Ein Betrieb, der GQ-Produkte (z. B. GQ-Forellen) zur Herstellung von Lebensmitteln mit GQ-Produkten (z. B. Räucherforellen) verarbeitet, garantiert, dass

- die Herstellung und ggf. das Verpacken des Lebensmittels mit GQ-Zutat ausschließlich in dem im Zeichen genannten Gebiet stattfindet.
- für die im Produkt verwendete GQ-Ware eine rechtsverbindliche GQ-Garantieerklärung der Vorstufe vorliegt.
- eine räumliche und/oder zeitliche Trennung der Lagerung sowohl von GQ-Produkten und Nicht-GQ-Produkten als auch von Lebensmitteln mit GQ-Produkten und Lebensmitteln ohne GQ-Produkte stattfindet.
- die Verarbeitung von GQ-Ware bzw. die Herstellung von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten von der Verarbeitung bzw. Herstellung anderer Produkte räumlich und/oder zeitlich getrennt ist bzw. eine Vermischung durch geschlossene Partien und eindeutige Kennzeichnung ausgeschlossen werden kann.

4 Kennzeichnungsvorgaben

Alle an der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von GQ-Fisch und GQ-Fischverarbeitungsprodukten Beteiligten sind verpflichtet, durch entsprechende Kennzeichnung durchgängig sicherzustellen, dass keine Verwechslung von GQ-Ware mit Nicht-GQ-Ware stattfindet. Zugekaufte GQ-Ware (auch Rohstoffe) ist eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen.

Das GQ-Zeichen darf nur genutzt und/oder beworben werden, wenn ein Zeichennutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen wurde und die Meldung der ggf. mit einbezogenen Standorte bzw. Filialen und Verkaufsstellen an den Lizenznehmer erfolgte. Erst nach vollständig positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess als Zeichennutzer und dem Erhalt des Zeichennutzungszertifikates darf das GQ-Zeichen verwendet werden. Darunter fällt auch die Kennzeichnung auf Lieferscheinen, Rechnungen etc. als GQ-Ware sowie die Auslobung auf Preisschildern oder in der Werbung.

Vor der Zeichenverwendung sind entsprechende Gestaltungsmuster der Verpackung und der Kennzeichnung der GQ-Produkte beim Lizenznehmer zur Genehmigung einzureichen. Dies gilt auch bei Änderungen der Produktpalette sowohl hinsichtlich neuer Produkte als auch neuer Packungen/Packungsgrößen.

4.1 Lose GQ-Ware

Betriebe, die GQ-Fische oder GQ-Fischverarbeitungsprodukte lose beziehen und/oder diese lose als GQ-Ware anbieten, sind verpflichtet, anhand eines internen Kennzeichnungssystems die GQ-Ware eindeutig zu kennzeichnen und die Identifizierung der GQ-Ware durchgängig sicherzustellen.

Wird an einen GQ-Zeichennutzer lose GQ-Ware abgegeben, genügt eine Kennzeichnung der Umverpackung.

Die Abgabe von ausgelobtem GQ-Fisch in Verpackungen, die nicht der Fertigpackungsverordnung entsprechen, an Handelsunternehmen (Einzelhandel, Zwischenhändler, Logistikunternehmen etc.), die nicht über einen Zeichennutzungsvertrag in das GQ-Kontrollsystem eingebunden sind, ist grundsätzlich verboten.

Endverkaufsbetriebe (inkl. LEH-Filialen), die GQ-Fisch oder GQ-Fischverarbeitungsprodukte lose anbieten, sind verpflichtet, durchgängig sicherzustellen, dass keine Verwechslung mit Nicht-GQ-Fisch stattfindet.

4.2 Abgepackte GQ-Ware

Endverkaufsbetriebe, die GQ-Fische oder GQ-Fischverarbeitungsprodukte beziehen, diese als GQ-Fische oder GQ-Fischverarbeitungsprodukte abgepackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet anbieten und/oder mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet sicherzustellen, dass keine Verwechslung mit Nicht-GQ-Fischen oder Nicht-GQ-Fischverarbeitungsprodukten stattfindet.

Für alle abgepackten tierischen Produkte gelten folgende GQ-Bayern Kennzeichnungsvorgaben:

- GQ-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung,
- GQ-Homepage-Adresse (www.gq-bayern.de) in unmittelbarer Nähe zum Zeichen.

4.3 Lebensmittel mit GQ-Zutaten

Bei „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ müssen die ausgelobten GQ-Zutaten in der Zutatenliste mit Mengenanteil klar gekennzeichnet werden und immer zu 100% aus dem Programm kommen.

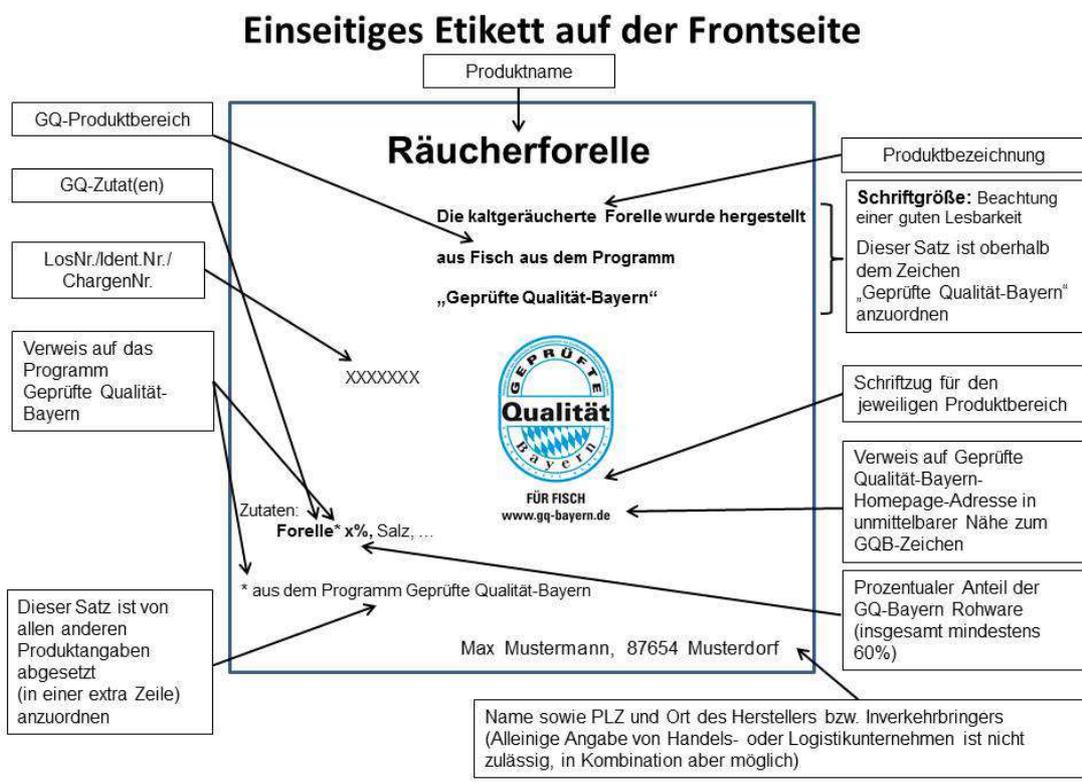
Für Lebensmittel mit GQ-Zutaten ist eine Vorabinformation und Genehmigung der Endprodukte in jedem Einzelfall (bei jedem Produkt und jeder Rezeptur-/Etikettenänderung) durch den Lizenznehmer erforderlich. Vor der Zeichenverwendung sind entsprechende Gestaltungsmuster der Verpackung und der Kennzeichnung beim Lizenznehmer zur Genehmigung einzureichen.

Neben den allgemeingültigen Regelungen zur Kennzeichnung von pflanzlichen bzw. tierischen GQ-Produkten gelten für Lebensmittel mit GQ-Zutaten folgende Punkte:

- Oberhalb des Zeichens „Geprüfte Qualität“ mit darunter stehender Nennung des Produktbereichs ist der Satz „Dieses *Produktname* (z. B. *Räucherforelle*) wurde hergestellt aus *GQ-Produktbereich* (z. B. *Fisch*) aus dem Programm Geprüfte Qualität“ anzubringen.
- Die Kennzeichnung muss – bei Fertigverpackungen – den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, d. h. Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils genannt werden.
- In der Zutatenliste sind die Zutaten aus dem Programm GQ mit einem „*“ zu kennzeichnen. Die Sternenerläuterung „* aus dem Programm „Geprüfte Qualität“ ist abgesetzt von sonstigen Textbestandteilen auszuführen.
- In der Zutatenliste ist bei der jeweiligen GQ-Zutat der prozentuale Anteil der GQ-Rohware am Endprodukt anzugeben.
- Ausgeschlossen ist eine derartige Kennzeichnung bei Produkten, für die es einen eigenen Produktbereich gibt. So muss z. B. Brot und Kleingebäck entsprechend den dort gültigen eigenen Qualitäts- und Prüfbestimmungen hergestellt werden und kann diese nicht nach der Regelung für Lebensmittel mit GQ-Zutaten umgehen.
- Die GQ-Kennzeichnung setzt gesetzliche Kennzeichnungsvorgaben nicht außer Kraft. Die GQ-Kennzeichnung ist zusätzlich anzugeben.

Grundstruktur zur Kennzeichnung von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten
am Beispiel GQ-Bayern-Fisch:

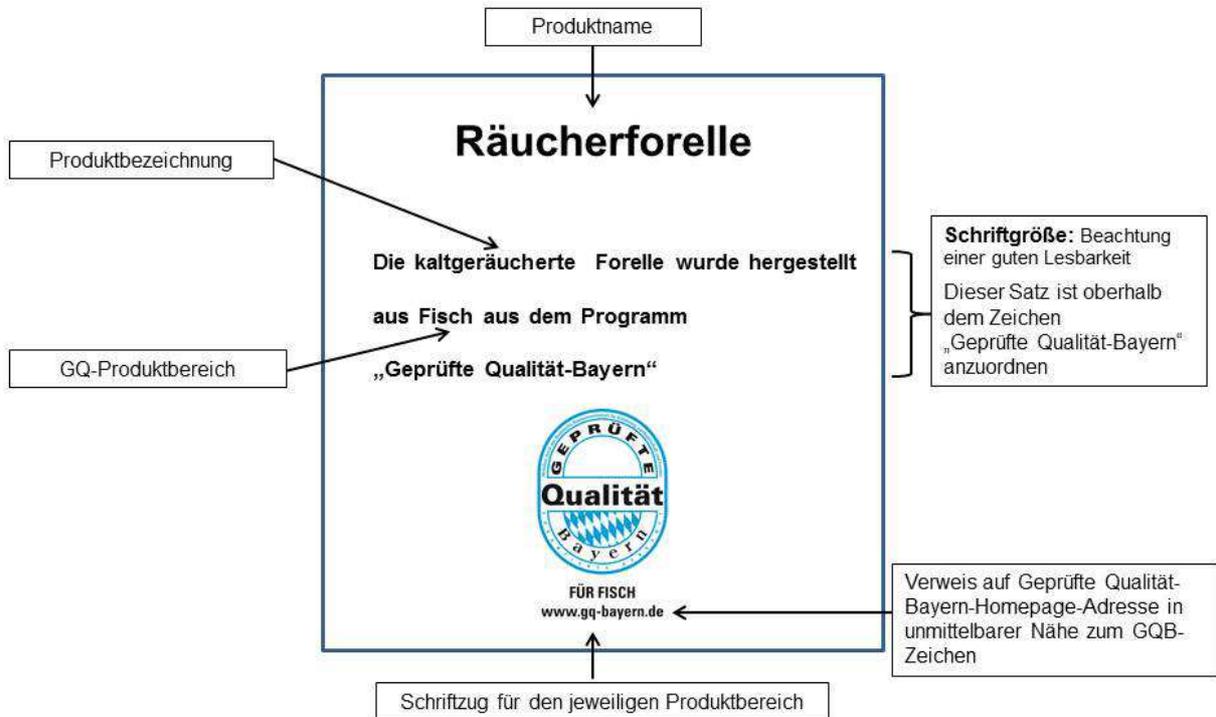
(1) Einseitiges Etikett:



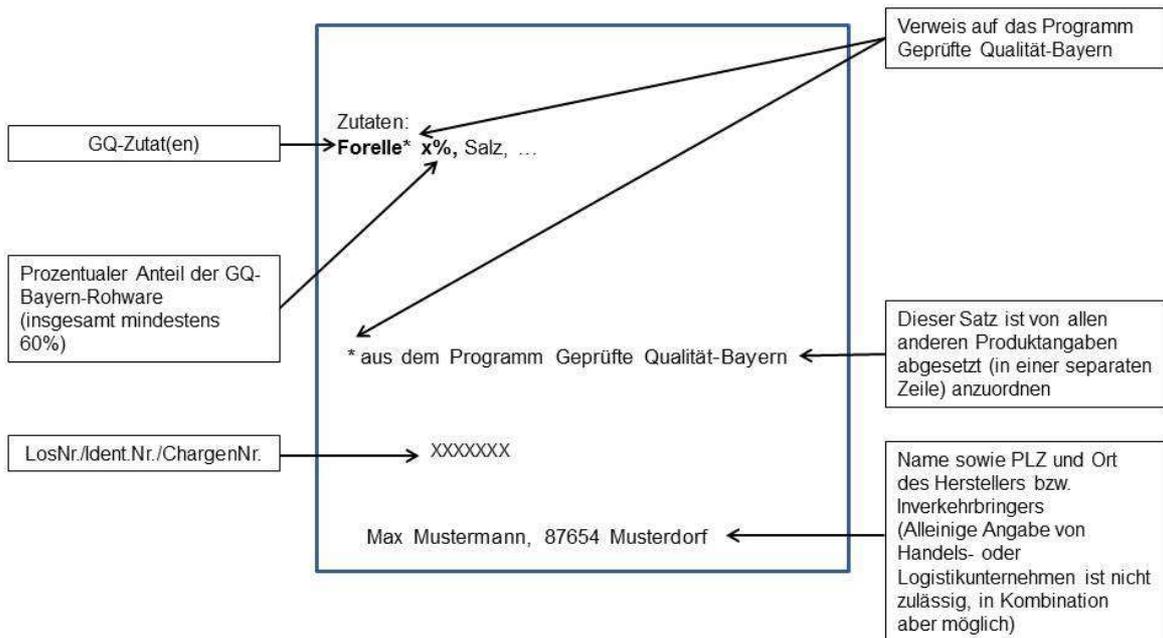
(2) Beidseitiges Etikett:

Grundstruktur Kennzeichnung Lebensmittel mit GQ-Bayern-Zutaten

Frontetikett



Rücketikett



5 Vertragsabschluss, Zeichennutzung und Vermarktungsmengenmeldung

Alle Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm GQ teilnehmen, verpflichten sich zum Abschluss eines Vertrags mit einem für den entsprechenden GQ-Produktbereich zugelassenen Lizenznehmer.

Mit dem Abschluss des Vertrages verpflichten sich die Betriebe (einschließlich ihrer Filialen bzw. Verkaufsstellen), die Anforderungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen einzuhalten und die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestimmungen durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten sowie die Kontrolle durch das StMELF oder die von ihm beauftragten Stellen gemäß Ziffer 8.4 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ zuzulassen.

Soweit erforderlich haben die Zeichennutzer durch privatrechtliche Vereinbarungen mit den vor- oder nachgelagerten Stufen die Voraussetzungen zu schaffen, dass der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Prüfeinrichtung in diesen Bereichen die Einhaltung der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ kontrollieren und überprüfen kann.

Filialbetriebe bzw. Verkaufsstellen müssen über ihren Hauptbetrieb im Nutzungsvertrag eingebunden sein und dem Lizenznehmer bekannt gemacht werden.

Das GQ-Zeichen darf nur genutzt und/oder beworben werden, wenn ein Zeichennutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen wurde und die Meldung der ggf. mit einbezogenen Filialen und Verkaufsstellen an den Lizenznehmer erfolgte. Erst nach vollständig positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess als Zeichennutzer und dem Erhalt des Zeichennutzungszertifikates darf das GQ-Zeichen verwendet werden. Darunter fällt auch die Kennzeichnung auf Lieferscheinen, Rechnungen etc. als GQ-Ware sowie die Auslobung auf Preisschildern oder in der Werbung.

Des Weiteren verpflichtet sich der Zeichennutzer, dem Lizenznehmer für das zurückliegende Kalenderjahr den GQ-zertifizierten Rohwarenbezug sowie die unter GQ abgegebenen Mengen (Kilogramm, Tonnen) und Verpackungseinheiten (Stück) zu melden. Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat und nachvollziehbar zu dokumentieren, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware.

Kündigt ein Programmteilnehmer oder Zeichennutzer den Vertrag von sich aus, so kann er erst nach einer Wartefrist von 12 Monaten eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen.

6 Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger

Die Überwachung und Kontrolle auf allen Stufen obliegen dem Lizenznehmer. Er setzt dafür eine akkreditierte Zertifizierungsstelle gemäß den Nummern 8.2 und 8.3 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgabe an beauftragte Dritte delegieren.

Weiterhin ist der Lizenznehmer berechtigt, im Rahmen der jeweils gültigen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ die Formulare inhaltlich anzupassen sowie die Formulare und Listen den Ansprüchen der EDV sowie den organisatorischen Verhältnissen der Programmteilnehmer entsprechend zu gestalten. Die Archivierung kann sowohl auf Papier als auch auf Datenträger erfolgen.

Für alle Stufen sind Prüfhäufigkeit, Prüfumfang und Prüfmethode in gesonderten Prüfplänen zu regeln. Diese sind dem Zeichenträger zur Genehmigung vorzulegen.

Alle Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sind verpflichtet, die jeweils zutreffenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und auf jeder Stufe die Kontrolle durch den Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Zertifizierungsstelle zu ermöglichen.

Die Vertragspartner geben ihr Einverständnis zur Auswertung der bei diesen Kontrollen ermittelten Daten in anonymisierter Form, insbesondere für statistische Zwecke.

Auf Nr. 8.4 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

Zur kontinuierlichen Fortentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte wird vom Zeichenträger ein Lenkungsausschuss eingerichtet. Dieser setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmern sowie Verbrauchern zusammen. Der Zeichenträger beruft den Lenkungsausschuss zur Weiterentwicklung der Programminhalte oder auf Antrag eines Mitglieds ein.

7 Maßnahmen gegen Verstöße und Zuwiderhandlungen

Wird festgestellt, dass die vorstehenden Bestimmungen nicht eingehalten sind, so gilt Folgendes:

Bei erstmaliger Nichterfüllung wird der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat, belehrt oder verwahrt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden.

Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der GQ-Zeichennutzer gestrichen.

Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, belehrt oder verwahrt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung werden sonstige Programmteilnehmer aus dem GQ-Programm ausgeschlossen.

Nach einem Ausschluss aus dem GQ-Programm kann ein Betrieb erst nach einer Wartezeit von einem Jahr eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt sind und somit wieder ein entsprechender Nutzungsvertrag, bzw. mit den sonstigen Programmteilnehmern ein Teilnahmevertrag abgeschlossen werden kann. Die Wiederaufnahme in das Programm ist kostenpflichtig.

Verstößt dieser Betrieb erneut gegen die Programmbestimmungen, so kann das Zeichennutzungsrecht bzw. den sonstigen Programmteilnehmern das Teilnahmerecht auf Dauer entzogen werden.

Diese Regelung gilt unabhängig davon, ob die Nichterfüllung vom Zeichennutzer oder einem vor- oder nachgelagerten Marktbeteiligten zu verantworten ist. Im letztgenannten Fall kann der Zeichennutzer dem Marktbeteiligten aufgrund einer Vereinbarung entsprechende Sanktionen auferlegen.

Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Zeichennutzer oder dem sonstigen Programmteilnehmer Maßnahmen zur Behebung inhaltlich und zeitlich vereinbart, so wird die weitere Zeichennutzung oder Programmteilnahme vom Ergebnis der Nachkontrolle abhängig gemacht. Sind die Mängel bis zur Nachkontrolle nicht behoben, wird wegen des Verstoßes gegen die Bestimmungen gegen den Zeichennutzer oder den sonstigen Programmteilnehmer gemäß vorhergehendem Absatz verfahren. Nur wenn Gründe vorliegen, die der Zeichennutzer nicht zu verantworten hat, kann eine weitere Nachkontrolle vereinbart werden.

Für Zeichennutzer und sonstige Programmteilnehmer können vermehrte kostenpflichtige Stichprobenkontrollen durchgeführt werden. Für Nach- und Stichprobenkontrollen hat grundsätzlich der Zeichennutzer oder sonstige Programmteilnehmer die Kosten zu tragen.

Der von der Vertragsstrafe oder dem Ausschluss Betroffene kann den bei der Zertifizierungsstelle eingerichteten Sanktionsbeirat anrufen.

8 Prüfkosten

Die Kosten der Kontrollen, Prüfungen und Betriebsbesichtigungen übernehmen die Zeichennutzer bzw. die sonstigen Programmteilnehmer. Soweit staatliche Mittel zur Verfügung stehen, können diese Kosten als freiwillige Leistungen gefördert werden.

9 Inkrafttreten

Diese „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ treten mit Wirkung vom 17.09.2018 in Kraft.