

## 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
<b>Futtermittelqualität generell</b>	Futtermittelqualität gemäß gesetzlichen Vorgaben (LFGB <sup>1</sup> )	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS <sup>2</sup> mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität).	Dokumentenprüfung (QMS <sup>2</sup> Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
<b>Futtermittel bei Karpfen</b>	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
<b>Wasserqualität</b>	TierSchG <sup>3</sup> (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 <sub>3</sub> < 0,03 mg/l.	Aufnahme eines konkreten und relevanten Tierschutzindikators zur Bewertung und Optimierung der Wasserqualität im Sinne von Tierwohl.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
<b>Besatzobergrenze bei Forellen</b>	TierSchG <sup>3</sup> (keine spez. Vorgaben zur Besatzobergrenze)	Bei Forellen gilt eine Besatzobergrenze von 50 kg/m <sup>3</sup>	Vermeidung von Flossenschäden und von negativer Beeinflussung der Wasserqualität.	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle

<sup>1</sup> Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

<sup>2</sup> Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

<sup>3</sup> Tierschutzgesetz (1972)

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

<sup>4</sup> K<sub>1</sub> =Karpfen am Ende des 1. Sommers, K<sub>2</sub>= Karpfen am Ende des 2. Sommers, K<sub>3</sub> = Karpfen am Ende des 3. Sommers

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

<sup>6</sup> 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

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

---

<sup>7</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH