

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Fische

Neufassung vom 01.11.2010

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für

- Frischfisch,
- Räucherfisch

verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

2. Qualitätsbestimmungen

Der Zucht, Fischhaltung, Besatzdichte, Betreuung, Fütterung, der Medikamenteneinsatz sowie Transport und Schlachtung für konventionell wirtschaftende Betriebe nach den in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen erfolgen. Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind die Richtlinien für die ökologische Fischzucht im ökologischen Landbau maßgeblich.

a. Zucht

Grundsätzlich soll die genetische Vielfalt der Fischarten erhalten bleiben. Der Einsatz von gentechnischen Zuchtmethoden ist verboten. Als Zuchtziel sind generell eine gute Fleischqualität und ein schönes, charakteristisches Erscheinungsbild (Flossen, farbliche Zeichnung) anzustreben.

b. Fischhaltung

Das erste halbe Jahr erfolgt die Aufzucht im Bruthaus in Becken mit Langstromverfahren. Sämtliche Zuchtteiche im Außenbereich sind naturnah geschaffen, sie werden ausschließlich und ständig mit frischem Quellwasser durchströmt. Dadurch wird eine konstant hohe Wasserqualität garantiert.

Dies ermöglicht den Fischen ein gesundes, vitales Aufwachsen. Das abfließende Wasser wird über Absetzteichbecken vorgereinigt und erst dann in den Vorfluter (Bach oder Fluss) eingeleitet.

c. Besatzdichte

Die Haltung der gezüchteten Forellen und Saiblinge erfolgt artgerecht, die Tiere werden in der freien Natur aufgezogen. Durchschnittlich dürfen 15 kg Fische auf 1000 l frischem Quellwasser gehalten werden.

d. Betreuung

Der Fischzüchter muss mehrmals täglich den Frischwasserzulauf sowie das Wohlbefinden der Fische überprüfen. Die medizinische Betreuung des Tierbestands erfolgt durch einen Fachtierarzt.

e. Fütterung

In ihrem natürlichen Umfeld ernähren sich Forellen und Saiblinge von anderen Fischen und Fischnährtieren. Aus diesem Grund soll das Fischfutter einen hohen Proteinanteil aus diesen Bestandteilen (z.B. Fischmehl) beinhalten. Die geringen Futteranteile an pflanzlichem Eiweiß

müssen in aufgeschlossener verdaubarer Form vorliegen (Extruderverfahren durch Dampf und Hitze). Des Weiteren sollte der Fettanteil im Futter 20% nicht überschreiten.

Der Einsatz von Leistungs- und Wachstumsförderern ist verboten.

Die Gentechnikfreiheit der Futtermittel muss garantiert sein.

f. Einsatz von Medikamenten

Der therapeutische Einsatz von Medikamenten ist unter Hinzuziehung des Tierarztes und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften erlaubt.

Bei Behandlungen sind natürliche Stoffe (z.B. Salzbäder) zu bevorzugen.

Vorbeugende Behandlung mit Hormonen oder Antibiotika ist verboten.

g. Transport und Schlachtung

Die Fische werden nach guter fachlicher Praxis bei Versorgung mit genügend Sauerstoff transportiert. Es dürfen maximal 200 kg Fisch pro 1000 l Frischwasser transportiert werden. Der Transport und die Schlachtung müssen so erfolgen, dass die Fische von Stress und Leiden verschont bleiben.

h. Weiterverarbeitung /Räuchern

Es werden ausschließlich frisch geschlachtete Fische zur Weiterverarbeitung (Räuchern) verwendet. Auf künstliche Konservierungsstoffe wird vollständig verzichtet.

3. Herkunftsbestimmungen

Die Fische müssen mindestens 90% ihres Lebens ausschließlich in Fischbetrieben des Landkreises Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld verbringen.

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen widerrechtliche Nutzung des Zeichens und Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertigen Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke teilnehmende Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.

Stufe 2: Systemkontrolle

Die Einhaltung der Bestimmungen wird in konventionellen Erzeugerbetrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch

wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für den Anbau im ökologischen Landbau durchgeführt.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.

Aufbewahrungsfristen

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.

III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen

Die nachfolgenden Richtlinien und Bestimmungen sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieses Pflichtenheftes.

- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“
- Naturland Richtlinien für die Ökologische Aquakultur (für ökologisch wirtschaftende Betriebe)