

Lausitzer Fisch - Qualitätskriterien

Checkliste

Lfd. Nr.	Kriterium	Erklärung	Kontrollstufe/ Nachweis	Ja	Nein	Begründung
1	Allgemeines					
1.1	Befindet sich der Hauptsitz des Betriebs bzw. Zweitsitz des Betriebs oder eine eigenständige juristische Teileinheit innerhalb der Gebietskulisse?	Der Betriebssitz liegt innerhalb der Gebietskulisse Lausitz, bestehend aus Ober- (Sachsen) & Niederlausitz (Brandenburg). Dies betrifft die Landkreise: Bautzen, Görlitz, Oberspreewald-Lausitz, Spree-Neiße, Elbe-Elster, Dahme-Spreewald und Oder-Spree sowie die kreisfreie Stadt Cottbus.	Muss-Kriterium Vor-Ort-Prüfung (Adresse)			
1.2	Liegt dem Betrieb eine behördliche Genehmigung vor?	Eine Abnahme durch die zuständige Überwachungsbehörde (Lebensmittelüberwachung, Veterinärbehörde) ist erfolgt. Der Betrieb ist der Behörde gemeldet.	Muss-Kriterium Vorlage der behördlichen Genehmigung (VVO/Registriernummer nach FischSeuchVO)			
1.3	Erfüllt der Betrieb hygienische Anforderungen, Verordnungen und Richtlinien in der jeweils aktuell gültigen Fassung?	Der Betrieb erfüllt die Vorschriften nach gültiger Lebensmittelhygieneverordnung.	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung			
1.4	Entspricht die Erzeugung, Herstellung und Kennzeichnung der Produkte den lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung?	Die Erzeugung, Herstellung und Kennzeichnung der gesiegelten Produkte entsprechen den gesetzlichen Grundlagen.	Muss-Kriterium Kontrolle durch Umsetzung des Fischetikettierungsgesetzes (erfolgt durch LfULG)			
1.5	Engagiert sich der Betrieb für Naturschutz?	Der Betrieb engagiert sich für den Naturschutz. Er nimmt bspw. am freiwilligen Förderprogramm Teichwirtschaft und Naturschutz, (RL TWN/2015) oder vergleichbaren Programmen teil oder richtet sich nach der VO Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“.	Zusatz-Kriterium Vor-Ort-Prüfung / Nachweis Förderunterlagen			
1.6	Ist der Betrieb anerkannter Ausbildungsbetrieb?	Der Betrieb ist anerkannter Ausbildungsbetrieb.	Zusatz-Kriterium Ausbilder-Schein			

Lausitzer Fisch - Qualitätskriterien

Checkliste

2 Produktspezifisches					
2.1	Ist der Fisch mindestens 1/3 seiner Lebenszeit „hier gewachsen“?	Der Fisch ist mindestens 1/3 seiner gesamten Lebenszeit in der Gebietskulisse Lausitz gewachsen.	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung der Dokumentation im Teichbuch		
2.2	Wurde der Fisch „hier geerntet“?	Der Fisch wurde innerhalb der Gebietskulisse geerntet.	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung der Dokumentation im Teichbuch		
2.3	Entspricht die Aufzucht bzw. Haltung des Fisches nationalen Tierwohlkriterien?	Die Aufzucht des Fisches entspricht den nationalen Tierwohlkriterien von Aufzucht bis Schlachtung. (siehe Anlage)	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Vor-Ort-Prüfung		
2.4	Stammen die Satzffische aus der Gebietskulisse?	Stammen die Satzffische aus der Gebietskulisse der Lausitz gibt es 2 Zusatzpunkte.	Zusatz-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung über Dokumentation im Teichbuch		
2.5	Stammen die Futtermittel aus der Gebietskulisse?	Stammen die Futtermittel aus der Gebietskulisse der Lausitz gibt es 2 Zusatzpunkte.	Zusatz-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung		
2.6	Wird der Fisch innerhalb der Gebietskulisse geschlachtet und verarbeitet?	Wird der Fisch innerhalb der Gebietskulisse geschlachtet, darf das zusätzlich auf dem Produkt gekennzeichnet sein: „Hier gewachsen-hier geerntet – hier geschlachtet“	Zusatz-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung		
3 Verarbeitete Produkte					
3.1.	Wurde das Fisch-Produkt innerhalb der Gebietskulisse verarbeitet?	Das Fisch-Produkt wurde in der Gebietskulisse Lausitz verarbeitet.	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung Stichprobenartige Prüfung		
3.2	Enthalten verarbeitete Produkte 100% der Fischeinwaage „Lausitzer Fisch“?	Sind bei verarbeiteten Produkten (wie beispielsweise Fischsuppe, Fischsülze) 100% der Fischeinwaage bestehend aus „Lausitzer Fisch“, dann darf dieses Produkt als „Lausitzer Fisch“ Produkt gekennzeichnet werden (z.B. Lausitzer Fisch – Suppe)	Muss-Kriterium Selbstverpflichtung		

Lausitzer Fisch - Qualitätskriterien

Checkliste

4 Ergänzungskriterien regionale Wertschöpfung					
4.1	Arbeitet der Betrieb kontinuierlich mit anderen Unternehmen der Gebietskulisse/ Region zusammen?	Der Betrieb arbeitet kontinuierlich mit anderen Unternehmen aus der Gebietskulisse Lausitz (wie z.B. Landwirten, Produzenten, Verarbeitern und Lieferanten) zusammen.	Zusatz-Kriterium Kooperationsvereinbarungen Lieferscheine		
4.2	Vermittelt der Betrieb Wissen über die Erzeugung und Produktion von Lebensmitteln und schafft so ein Bewusstsein für regionalen Konsum?	Die Wissensvermittlung erfolgt z.B. durch die Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen, durch das Angebot von "Ferien auf dem Fischereihof", gläserne Produktion, Teilnahme an Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen.	Zusatz-Kriterium Selbsterpflichtung Stichprobenartige Prüfung von schriftlichen Vereinbarungen mit Bildungseinrichtungen, Presseberichte		
4.3	Informiert der Betrieb über verschiedene Kommunikationswege zur Region?	Durch Flyer, Aushänge und Bildmaterial wird zur Region informiert.	Zusatz-Kriterium Vor-Ort-Prüfung		
4.4	Informiert der Betrieb über verschiedene Kommunikationswege zur Marke Lausitzer Fisch?	Durch Flyer, Plakate, Aushänge o.ä. wird zur Marke Lausitzer Fisch informiert	Muss-Kriterium Selbsterpflichtung Stichprobenartige Vor-Ort Prüfung		

Um Markennutzer zu werden, müssen mindestens die oben genannten „Muss-Kriterien“ erfüllt werden.

Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen zur Prüfung der Qualitätskriterien (ggf. auch durch Anberaumung einer externen Prüfung) berechtigt.

Name d. Teichwirtschaft: _____

Datum der Prüfung: _____

Geprüft durch: _____