



## Qualitäts- und Prüfbestimmungen

**Qualitätsgemeinschaft**  
**Fisch und Fischprodukte e.V.**

**Stand: 18.12.03**



<b>Nr.</b>	<b>Gruppe</b>	<b>Seite</b>
1	Allgemeine Bestimmungen	2
2	Qualitäts- und Prüfbestimmungen für verpackte und unverpackte Fische, Fischprodukte und Aquakulturerzeugnisse	7
3	Qualitäts- und Prüfbestimmungen zur Feststellung der Hygienestandards und der Produktionsmethoden <ul style="list-style-type: none"><li>• in Fischproduktionsbetrieben</li><li>• in Fischverkaufsstätten</li><li>• bei der küchenfertigen Zubereitung</li></ul>	10
4	Qualitäts- und Prüfbestimmungen zur freiwilligen Kontrolle im Fischfachhandel	11
5	Anlagen Grundsätzliche Beurteilungsgrundlagen	
6	Anlagen Bewertungsgrundlagen für einzelne Produkte	
7	Anlagen Checkliste	

## 1. Allgemeine Bestimmungen

### 1.1 Ziel der Qualitätssicherung

Die „Qualitätszeichen“ für die genannten Gruppen sollen für den Hersteller, Handel und Verbraucher eine Orientierungshilfe sein und eine gute Qualität besonders sichtbar machen.

Die mit einem „Qualitätszeichen“ ausgezeichneten Produkte und Firmen sollen dabei verbesserte Absatzmöglichkeiten und einen besseren Erlös auf dem Markt erzielen.

Damit können auch die Investitionen und Anstrengungen für eine Zertifizierung der Betriebe und den damit verbundenen Qualitätsverbesserungen der Produkte dem Verbraucher mitgeteilt werden. Gleichzeitig kann mit dieser verbesserten Qualität ein höherer Preis erklärt werden.

### 1.2 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich und die Leistung der Qualitätssicherung umfasst Fische, Fischerzeugnisse und Aquakulturerzeugnisse sowie Produktions-, Zubereitungs- und Verkaufsstätten.

### 1.3 Qualitätsbestimmungen

#### 1.3.1 Allgemeine Bestimmungen

1.3.1.1 Die „Qualitätszeichen“ werden von der Qualitätsgemeinschaft nur an Produkte und Firmen verliehen, die die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erfüllen. Das Recht zur Benutzung des Qualitätszeichens ist mit einer stetigen Qualitätsüberwachung verbunden und dessen erfolgreichen Bestehen abhängig.

1.3.1.2 Die Qualitätsprüfungen für die genannten Lebensmittel und Produktions-, Zubereitungs- und Verkaufsstätten werden vom Verein „Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V.“ organisiert. Der Verein benennt die Institute und Labors, die die Durchführung der Qualitätsprüfungen vornehmen. Der Verein kann auch bestimmte Prüfungen nur an bestimmte Institute vergeben.



Eine aktive Mitwirkung der Verbraucherverbände, der Hersteller, des Handels sowie der Wissenschaft und Forschung an den Prüfungen und an den Weiterentwicklungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen ist vorgesehen und wird ausdrücklich gewünscht.

#### **1.4 Zulassung der Prüfinstitute**

Der Verein lässt nur Institute und Labors die einen entsprechenden Sachkundenachweis für die Überprüfung der Produkte, Produktions-, Zubereitungs- und Verkaufsstätten nach den von der Qualitätsgemeinschaft aufgestellten Kriterien für die Erlangung der „Qualitätszeichen“ erbringen und als Prüflabor akkreditiert sind, zu.

#### **1.5 Verpflichtung der zugelassenen Institute**

Die mit der Prüfung beauftragten und zugelassenen Institute sind verpflichtet, sich mit den vom Verein erstellten Qualitäts- und Prüfbestimmungen für die Qualitätsprüfungen bei Fischen, Fischprodukten, Aquakulturerzeugnissen, Produktions-, Zubereitungs- und Verkaufsstätten eingehend vertraut zu machen und diese, wie jeweils dort vorgesehen, anzuwenden. Die Ergebnisse der Prüfung sind nur der Qualitätsgemeinschaft mitzuteilen.

#### **1.6 Zulassung der Erzeugnisse und Firmen**

Es sind alle Fischereierzeugnisse sowie alle Produktions- Zubereitungs- und Verkaufsstätten zur Prüfung zugelassen.

Die Qualitätsprüfung schließt eine Beurteilung der Verkehrsfähigkeit der Produkte im Rahmen der durchgeführten Untersuchungsparameter mit ein. Die zur Prüfung angemeldeten Erzeugnisse müssen der laufenden Produktion entstammen. Sonderanfertigungen zum Zwecke der Vorstellung bei dieser Qualitätsprüfung sind nicht statthaft. Die Proben werden in der Regel vom Hersteller eingesandt.



## 1.7 Anmeldung der Produkte und Firmen

Die Prüfungen werden auf Antrag durchgeführt.

Im Antrag ist die handelsübliche Bezeichnung und die gesamte Kennzeichnung des Produktes anzugeben.

Die Probenmenge wird je Erzeugnis vom Qualitätsausschuss festgelegt.

## 1.8 Kosten der Qualitätssicherung

Die Kosten für die jeweilige Qualitätssicherung werden von der „Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e. V.“ jährlich festgelegt.

Sie sind mit der Anmeldung nach Rechnungserhalt fällig.

## 1.9 Kennzeichnung

1.9.1 Verpackte und unverpackte Fische, Fischprodukte und Aquakulturerzeugnisse, die diesen Qualitäts- und Prüfbestimmungen entsprechen, können mit dem „Qualitätszeichen“ gekennzeichnet werden.

1.9.2 Für den Einsatz des „Qualitätszeichens“ gelten ausschließlich die Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des „Qualitätszeichens“.

1.9.3 Die Kennzeichnung mit dem „Qualitätszeichen“ setzt voraus, dass alle lebensmittelrechtlichen Bedingungen für die Kennzeichnung des Produktes erfüllt sind.

## 1.10 Werbliche Nutzung des Qualitätszeichens

1.10.1 Verleihene „Qualitätszeichen“ dürfen nur in Verbindung der jeweils prämierten Erzeugnisse, Verkaufsstätte, Hygiene oder Produktionsmethode oder der küchenfertigen Zubereitung zu Werbezwecken genutzt werden.

1.10.2 Die Werbung mit dem „Qualitätszeichen“ ist nur bei bestandener Erst- und Überwachungsprüfung, in der vorgegebenen Form gestattet.

1.10.3 Bei Verstößen gegen die Bestimmung unter 1.10.2 verliert der Zeichennehmer das Recht das „Qualitätszeichen“ zu führen.



### 1.11 Gültigkeit des Qualitätszeichens

Das „Qualitätszeichen“ wird bei erfolgreich bestandener Erstprüfung verliehen.

Es ist so lange gültig, wie die Überwachungsprüfungen bestanden werden.

Bei nicht bestandener Prüfung wird sofort eine Wiederholungsprüfung vorgenommen.

Alle Kosten trägt der Zeichennehmer.

### 1.12 Schlußbestimmungen

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bremerhaven.

### 1.13 Änderung

Änderungen dieser Qualitäts- und Prüfbestimmungen, ausgenommen redaktioneller Art, bedürfen des Einverständnisses des Vorstandes und des Qualitätsausschusses der Qualitätsgemeinschaft. Dieses ist mit einfacher Stimmenmehrheit der jeweils anwesenden Mitglieder erreicht.

## 2. Qualitäts- und Prüfbestimmungen für verpackte und unverpackte Fische, Fischprodukte und Aquakulturerzeugnisse

### 2.1 Prüfumfang der Qualitätssicherung

Es erfolgt eine **Erstprüfung** der Erzeugnisse. Ein Artikel in verschiedenen Verpackungsgrößen unterliegt einer Prüfung. Alle Verpackungsgrößen, für die eine Qualitätssicherung/das Qualitätszeichen beantragt wird, müssen bekannt sein. Die Einhaltung der Qualitätsbestimmungen werden durch **Überwachungsprüfungen** sichergestellt. Die Häufigkeit der Überwachungsprüfungen sind je nach Erzeugnis im Anhang geregelt. Welche Packungsgröße bei der Erstprüfung und bei den Überwachungsprüfungen angefordert wird, entscheidet der Qualitätsausschuss. Die geforderte Qualität ist über die Erstprüfung bei einer ausgewählten Verpackungsgröße und die aller Verpackungsgrößen durch die Überwachungsprüfungen nachzuweisen.

### 2.2 Bereitstellung der Proben

Die Proben werden in der Regel vom Hersteller eingesandt und müssen aus laufender Produktion stammen. Ist eine Probenahme aus laufender Produktion beim Hersteller nicht möglich, erfolgt die Probenahme aus Lagerbeständen, im Handel oder bei Importen am 1. Anlieferungsort.

Aus diesem Grund hat der Einsender auf dem Anmeldeschein für jedes Erzeugnis Handelsfirmen zu benennen, die kurz vor der Anmeldung die Ware bezogen haben.

### 2.3 Prüfbestimmungen

#### 2.3.1 Erstprüfungen

2.3.1.1 Grundsätzlich erfolgt die Erstprüfung der Erzeugnisse, Produktions-, Zubereitungs- und Verkaufsstätten nach den im Anhang festgelegten Prüfparametern. Der Qualitätsausschuss kann die Prüfparameter für die Qualitätsbeurteilung jederzeit verändern und anpassen. Er orientiert sich dabei an aktuellen Erkenntnissen. Abweichungen von den in den Anlagen geforderten Umfang der zu prüfenden Parameter werden dem Antragsteller vorher mitgeteilt.

2.3.1.2 Alle zur Prüfung vorgesehenen Produkte mit Nährwertangaben müssen für die Verleihung eines Qualitätszeichens auf die Richtigkeit dieser Nährwertangaben geprüft werden.

2.3.1.3 Für Produkte, für die im Anhang keine Prüfparameter festgelegt sind, legt der Qualitätsausschuss die zu prüfenden Untersuchungsparameter fest. Der Umfang der Prüfparameter wird dem Antragsteller vorher mitgeteilt.

### 2.3.2 Überwachungsprüfungen

Der Umfang der Überwachungsprüfungen wird vom Qualitätsausschuss festgelegt und richtet sich nach den in den Anlagen festgelegten Prüfparametern.

Die Überwachungsprüfungen werden in der Regel zweimal jährlich durchgeführt. Im Jahr der Erstprüfung erfolgt nur eine Überwachungsprüfung.

## 2.4 Grundsätze für das Prüfen und Beurteilen

Für die Beurteilung werden sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Prüfergebnisse herangezogen.

Grundlagen der Beurteilung bilden die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

## 2.5 Das Prüfen der Produkte

2.5.1 Die Prüfung der Produkte muss innerhalb der Zeit des ersten Fünftels der deklarierten Mindesthaltbarkeitsdauer erfolgen. Diese Information erhält das Prüfinstitut durch die Anmeldeunterlagen, in denen die Antragsteller die Haltbarkeitsdauer der Produkte angeben müssen.

Die Proben werden neutral geprüft.

Die Prüfungen werden nach wissenschaftlich anerkannten Methoden durchgeführt.

## 2.6 Bewertung

Es wird grundsätzlich nach einer 3-Punkte-Skala bewertet.

3-Punkte-Skala	
2 Punkte	– volle Erfüllung der Qualitätsanforderungen
1 Punkt	– Abweichungen
0 Punkte	– nicht erfüllt





Es werden alle festgelegten Parameter geprüft und bewertet.

Geringe Abweichungen innerhalb der umfangreichen Prüfparameter führen nicht automatisch zur Nichterlangung des Qualitätszeichens.

Für die Erlangung des Qualitätssiegels gelten folgende Bewertungen:

Punkte	Bewertung
0 Punkte	nicht erfüllt
2 x 1 Punkt (bei der Sensorik) = 0	nicht erfüllt
4 x 1 Punkt (bei den anderen Parametern) = 0	nicht erfüllt

Hinweis: Eine mit dem Lebensmittelrecht nicht konforme Produktkennzeichnung begründet den Ausschluss von der weiteren Prüfung und somit vom Erwerb des Qualitätszeichens für das Produkt.

## 2.7 Ergebnis der Prüfung

Für jedes vorgestellte Erzeugnis erhält der Antragsteller einen Prüfbericht mit Bewertungsergebnis, aus dem er die festgestellten Produkteigenschaften ersehen kann.

### **3. Qualitäts- und Prüfbestimmungen zur Feststellung der Hygienestandards und der Produktionsmethoden**

- in Fischproduktionsbetrieben
- in Fischverkaufsstätten
- bei küchenfertigen Zubereitungen

#### **3.1 Prüfumfang**

Die Prüfungen werden 2 x im Jahr, in der Regel nach Voranmeldung, durchgeführt.

Es werden die durchgeführten QS-Maßnahmen, das HACCP-Konzept mit der Risikobewertung und die Betriebsräume sowie weitere relevante Punkte der jeweiligen Checkliste überprüft.

Der Betrieb ist mit der in der Anlage vorhandenen Checkliste zu kontrollieren.

#### **3.2 Erstprüfung**

Vor der Erstprüfung sind entsprechende Unterlagen gemäß Checkliste beim sachverständigen Prüfinstitut einzureichen. Nach Auswertung dieser Unterlagen gibt es eine Empfehlung für das weitere Verfahren.

#### **3.3 Überwachungsprüfung**

Nach Checkliste.

#### **3.4 Grundsätze für das Prüfen und Beurteilen**

Grundlagen der Beurteilung bilden die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

#### **3.5 Ergebnis der Kontrollen**

Die Ergebnisse der Kontrolle werden in den Checklisten festgehalten und dem Antragsteller in dieser Form, teilweise mit Erläuterungen, mitgeteilt.

#### **3.6 Bewertung**

Die Bewertung der einzelnen Punkte der Checkliste wird mit einem Punktsystem vorgenommen: 2 Punkte = gesicherter Status; 1 Punkt = tolerierbarer Status; 0 Punkte = nicht gesicherter Status.

Die Bewertung der durchgeführten Qualitätssicherungsmaßnahmen und die Bewertung der betrieblichen und technologischen Befunde werden getrennt ermittelt und fließen 1 : 1 in die Endbewertung ein.

Bei einer Bewertung von  $\geq 1,5$  wird ein „Qualitätszeichen“ verliehen.

#### 4. Qualitäts- und Prüfbestimmungen zur freiwilligen Kontrolle im Fischfachhandel

##### 4.1 Prüfumfang

Es sind jährlich 3 Fischprodukte zur Untersuchung einzusenden. Diese werden gemäß den festgelegten Anforderungen untersucht. Die Prüfparameter werden vom Qualitätsausschuss festgelegt.

##### 4.2 Grundsätze für das Prüfen und Beurteilen

Grundlagen der Beurteilung bilden die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

##### 4.3 Ergebnis der Kontrollen

Die Ergebnisse der Kontrolle werden in den Prüfberichten festgehalten und dem Antragsteller in dieser Form, teilweise mit Erläuterungen, mitgeteilt.

##### 4.4 Bewertung

Es wird grundsätzlich nach einer 3-Punkte-Skala bewertet.

3-Punkte-Skala
2 Punkte – volle Erfüllung der Verbrauchererwartung
1 Punkt – Abweichungen
0 Punkte – nicht erfüllt

Es werden alle festgelegten Parameter geprüft und bewertet.

Geringe Abweichungen innerhalb der Prüfparametern führen noch nicht automatisch zur Nichterlangung des Qualitäts-Zertifikats.

Für die Erlangung des Qualitäts-Zertifikats gelten folgende Bewertungen:

Punkte	Bewertung
0 Punkte	nicht erfüllt
2 x 1 Punkt (bei der Sensorik) = 0	nicht erfüllt
4 x 1 Punkt (bei den anderen Parametern) = 0	nicht erfüllt