





Darstellung und Ziele der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V.

Einleitung

Um die Qualität von Fischprodukten zu sichern und zu fördern und für den Verbraucher erkennbar zu machen und damit den Absatz dieser Produktgruppe zu sichern und zu erhöhen, hat sich der Verein

"Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V."

26.03.1993 gegründet und ein Gütezeichen ins Leben gerufen.

In einem ersten Schritt wurde das Gütezeichen entwickelt und die für seine Verleihung zu erfüllenden Bestimmungen festgelegt. Damit wurden die Grundvoraussetzungen für die angestrebte Qualitäts- und Absatzförderung geschaffen. Weitere Beurteilungs- und Bewertungsgrundlagen wurden durch den Güteausschuss entwickelt.

Danach wurde mit der Verwirklichung der Ziele begonnen. Um das Ziel der Absatzförderung zu erreichen, musste das Zeichen in einem weiten Kreis der Fischwirtschaft, beim Handel und beim Verbraucher bekannt gemacht werden. Da der Verein selbst nur über geringe Einnahmen aus Mitgliedsbeiträgen verfügt, wurde versucht, durch gezielte Maßnahmen auf anderen Wegen die erforderlichen Mittel zu organisieren. Die Akzeptanz in der Industrie ist relativ gering, weil eine gute Qualitätssicherung Geld kostet und dieses zur Zeit leider nicht wieder verdient wird.

· Das Gütezeichen Fisch und Fischprodukte

Beim Gütezeichen Fisch und Fischprodukte handelt es sich um ein Gütezeichen mit strengen Qualitätsparametern. Die Anforderungen, die ein Produkt und sein Hersteller erfüllen müssen, um das Gütezeichen zu erlangen, sind in einem Katalog festgelegt worden. Mit den Prüfungen soll nachgewiesen werden, dass das überprüfte Produkt eine gute, über den gesetzlichen Anforderungen liegende Qualität hat und damit eine hohe Verbrauchersicherheit besteht.



Postfach 29 01 15
D-27531 Bremerhaven

Seite 3 von 5; Darstellung und Ziele der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. STAND: 20.06.03

2. Vergabe des Gütezeichens

Das Gütezeichen wird von der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V., Bremerhaven, vergeben. Das Gütezeichen kann für jedes in Deutschland vermarktete Fischprodukt beantragt werden.

Das Produkt wird gemäß der im Prüfungskatalog festgelegten Regeln kostenpflichtig untersucht und muss zur Erlangung des Gütezeichens den darin gestellten Anforderungen entsprechen. Die für die Prüfung zu entrichtenden Gebühren werden so festgelegt, dass mit ihnen die Kosten der Prüfung und Verleihung und mittelfristig auch für die Verwaltung gedeckt werden können. **Gewinne sollen nicht erzielt werden.**

3. Sinn des Gütezeichens

Das Gütezeichen

- gibt den Handelsunternehmen und den Verbrauchern die Sicherheit, dass ihnen ein qualitativ hochwertiges Fischprodukt angeboten wird. Dies ist gerade in der heutigen Zeit ein sehr wichtiger Punkt, um die Verbrauchersicherheit zu unterstützen und zu gewährleisten
- gibt Verbrauchern schon beim Einkauf eine Entscheidungshilfe und macht einen preislichen Unterschied zu Produkten, die mit geringem Qualitätsaufwand hergestellt wurden, plausibel.
- schafft Vertrauen bei Konsumenten, die aus Unsicherheit auf den Kauf von Fischprodukten verzichten. Dadurch wird es zur Steigerung des Absatzes beitragen.
- macht es für den Anbieter lohnend, auf Qualität zu setzen, da dies nun für den Kunden verlässlich auf der Verpackung ausgewiesen werden kann und so bereits beim Kauf eine Unterscheidung zu preisgünstiger hergestellten Produkten minderer Qualität erfolgen kann. Das wird zu einer allgemeinen Anhebung des Qualitätsniveaus am Markt führen.
- verringert eine mögliche Neigung seines Nutzers, sich aus Wettbewerbsgründen zum Einsatz minderwertiger Zutaten oder preisgünstigerer qualitätsmindernder Produktionsverfahren zu entschließen.



Postfach 29 01 15
D-27531 Bremerhaven

Seite 4 von 5; Darstellung und Ziele der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. STAND: 20.06.03

- fördert besonders die Wettbewerbsfähigkeit mittelständischer Unternehmen der Fischwirtschaft.
- trägt zu einer Imageverbesserung von Fischprodukten bei, fördert damit das Ansehen der Fischwirtschaft insgesamt und somit ihre Wettbewerbsfähigkeit gegenüber anderen Branchen.

4. Weitere Ziele und Dienstleistungen der Qualitätsgemeinschaft

Als Gütegemeinschaft haben wir uns bisher in erster Linie mit der Erarbeitung von Qualitätskriterien für verpackte Fisch und Fischprodukte und mit der Verleihung von Gütesiegeln für Produkte, die die Anforderungen erfüllt haben, beschäftigt. Wir werden nun neben der Qualitätssicherung und Qualitätszeichenverleihung für verpackte Fisch und Fischprodukten folgende Aufgaben und Ziele verfolgen:

- Erarbeitung von Qualitätskriterien für verpackte und unverpackte Fische, Fischprodukte und Aquakulturerzeugnisse,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für Hygiene und Produktionsmethoden,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für Fischproduktions- und –verkaufsstätten,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für küchenfertige Zubereitung,
- Die Güte und Qualität der oben genannten Produkte, Methoden, Technologien und Räume nach den festgelegten Kriterien zu prüfen,
- Schulung und Durchführung von Seminaren für Mitglieder zu diesen Themenbereichen,
- Auszeichnungen für die oben genannten Produkte, Methoden, Technologien, Kenntnisse und Räume bei Erfüllung der festgelegten Kriterien auf Antrag zu verleihen.

Weiterhin werden wir einen Informationsdienst zu diesen Themen für unsere Mitglieder einrichten.

Außerdem haben Mitglieder die Möglichkeit, bei komplizierten Sachfragen den Güteausschuß als Sachverständigengremium in Anspruch zu nehmen.

Um diese organisatorische, verwaltungstechnische und fachliche Arbeit für unsere Mitglieder zu erledigen, hat der Vorstand Herrn Hans-Jürgen Iben zum Geschäftsführer berufen.

Der Geschäftsführer steht Ihnen als Mitglied für Fragen unter der Telefonnummer 0471 9729414 zur Verfügung.



Postfach 29 01 15
D-27531 Bremerhaven

Seite 5 von 5; Darstellung und Ziele der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. STAND: 20.06.03

Der Beitrag wurde auf der Mitgliederversammlung auf € 120,-- pro Jahr festgesetzt.

Für diesen Beitrag werden Sie als Mitglied **mindestens 4 Mal im Jahr die neuesten Informationen zu hygienischen und qualitätsrelevanten Fragen** erhalten.

Der Vorstand und die Geschäftsführung sind überzeugt, mit diesem Konzept seinen Mitgliedern für einen geringen Beitrag sinnvolle und notwendige Informationen und Hilfen zur Bewältigung der Alltagsaufgaben anzubieten.

5. Der Güteausschuss

Der Güteausschuss ist mit namhaften Fischfachleuten aus der staatlichen Überwachung, aus privaten Kontrollinstitutionen, der Wissenschaft der Fischwirtschaft und mit Fachjournalisten besetzt.

Nachfolgend die Namen der Mitglieder des Güteausschusses:

Herr Prof. Dr. Oehlenschläger (Bundesforschungsanstalt für Fischerei, Hamburg)

Herr Dr. Priebe (Leitender Veterinärdirektor i.R., Bremerhaven),

Herr Dr. Feldhusen (Leitender Veterinärdirektor des Staatlichen Veterinär- und Untersuchungsamtes für Fische und Fischwaren, Cuxhaven),

Herr Dr. Dedek (Veterinär, Privates Institut Bioserv, Rostock),

Herr Dr. Schuirmann (Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Fisch und Feinkost; Laborleiter bei der Labor IBEN GmbH, Bremerhaven),

Herr Borris (öffentlich bestellter und vereidigter Fischsachverständiger, Dortmund)

Herr Osterloh (Fischsachverständiger, Fachtechnisches Labor Osterloh, Cuxhaven)

Herr Rüdiger (Foodjournalist, Buxtehude),

Herr Dipl.-Ing. Iben (Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Fisch, Fischwaren, Krusten- und Schalentiere sowie Feinkosterzeugnisse, Labor IBEN GmbH, Bremerhaven)

Herr Andre Fiedler (Produzent, Firma Fiedler & Söhne, Bremerhaven).

Herr Holger Krieten(Produzent, Firma Rheinland, Bremerhaven)