

Anhang zur Teilnahmebestätigung
für das zweistufige Kontrollsystem zur Herstellung von „Frankenkarpfen“ g.g.A.

Checkliste zur Selbstkontrolle

Erzeugung von „Fränkischen Karpfen“/ „Frankenkarpfen“/ „Karpfen aus Franken“ g.g.A. gemäß den aktuell gültigen Vorgaben	Vorlage der Spezifikation vom 17.05.2024 (DE Markenblatt Heft 20, Teil 7f-bb)
---	---

Produktion/ Erzeugung	Nachweise und Dokumentation
Produktionsperiode mind. von Setzung (K2) bis zum Speisefisch (K3) im geographischen Gebiet Ober-, Mittel- und Unterfranken	<i>Nachweis zur Lage der Teichflächen, Dokumentation Fischkauf</i>
Witterungsabhängig ggf. zusätzliche Produktionsperiode von K3 bis K4 im geographischen Gebiet bis zum Erreichen des gewünschten Mindestgewichts von 1.000g/Fisch	<i>Nachweis zur Lage der Teichflächen, Dokumentation Fischbestand</i>
Besatzdichte in K2: <ul style="list-style-type: none"> • max. 800/ha Teichfläche • Maximalertrag Karpfen (1,36 t/ha Teichfläche) 	<i>Dokumentation über Besatz und über Erträge</i>
Lebendgewicht 1.000 - 3.000 g (ab K3)	<i>Prüfungsbeleg Fischerzeugerring/ Bündler* oder Aufzeichnungen Fischverkauf mit Waagergebnissen</i>

Fütterung	Nachweise und Dokumentation
Überwiegend Naturnahrungsbasis z.B. Bodennahrung, Zooplankton	
Zufütterung (ab K2), zulässige Bestandteile: Leguminosen, Getreide (kein Mais)	<i>Belege Futtermittelzukauf und Dokumentation Futtermittel aus Eigenanbau</i>
Fertigfutter (Alleinfutter) und andere industriell aufbereitete Futtermittel/ Mischfutter sind gemäß aktueller KULAP-Vorgaben nur bei KV und K1 zugelassen, d.h. für die Erzeugen von <i>Frankenkarpfen g.g.A.</i> darf solches Futter nicht verwendet werden.	<i>Nachweis Ergebnisse KULAP-Prüfung bzw. KULAP-Verpflichtung</i>

Warenstrom und Rückverfolgbarkeit	Nachweise und Dokumentation
Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle/ Lagerbestand g.g.A.-Ware betreffend	<i>Lieferscheine, Dokumentation Fischkauf und -verkauf (auch verarbeitete Produkte) vorliegend</i>
Interne Kennzeichnung/ Chargenbildung vollständig dokumentieren und nachvollziehbar kennzeichnen, welche die geschützten/ ungeschützten Produkte sind.	<i>Betriebseigene Dokumentation vorliegend</i>

Vorgaben zur Qualität	Nachweise und Dokumentation
Nur bei Schlachtbetrieben: Einhaltung der Hygiene der Einrichtungen	<i>Ggf. durch Prüfungsbeleg LÜ</i>
Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft: Teichpflege, Erhalt hochwertiger Wasserqualität ¹ Prüfungsbeleg Wasserqualität (mind. alle 3 Jahre)	<i>Jährliche Eigendokumentation im Teichbuch</i>
Fettgehalt ≤ 10 % (Stichprobe)	<i>Bereitschaft zur Teilnahme an Stichprobenverfahren des Bündlers* Ggf. Prüfungsbeleg Fischerzeugerring/ LfL IFI/ TG</i>

Herkunftsnachweis	Nachweise und Dokumentation
Regelmäßige Aktualisierung der Betriebsdaten	<i>Bereitstellung festgelegter, kontrollrelevanter Daten beim Bündler*</i>
Kennzeichnung von Karpfenerzeugnissen mit geschützter Herkunft	<i>Vorlage von Mustern (Rechnungen, Lieferscheine, Verpackungsmaterial, usw.)</i>

Die Einhaltung dieser Kriterien ist ständig zu prüfen und Abweichungen sind zeitnah zu beheben. Die entsprechenden Nachweise sind bereitzuhalten und zu dokumentieren.

Die Inhalte dieser Checkliste beschreiben gleichzeitig den Umfang der regelmäßig durchgeführten Vor-Ort-Stichprobenkontrollen.

* Bündler ist ab 2025 der Fischereiverband Mittelfranken e.V.

¹ hochwertige Wasserqualität gemäß den „Empfehlungen für Bau und Betrieb von Fischteichen“ des Bayerischen Landesamts für Wasserwirtschaft