



# **Gäa Richtlinien für ökologische Teichwirtschaft**

**Herausgeber:**

Gäa e.V.- Vereinigung ökologischer Landbau  
Arndtstrasse 11, 01099 Dresden, Germany  
Tel: +49 (0)351 / 4012389, Fax: +49 (0)351/ 4015519  
info@gaea.de  
www.gaea.de

Stand 04/2008 Gäa e.V.

### **3.8 Fisch- und Teichwirtschaft**

Die Kultivierung von Wasserpflanzen und die Bewirtschaftung von wirbellosen Tieren sind nicht Teil der Gäa-Richtlinien, diese werden nicht durch die Gäa e.V. zertifiziert.

#### **Rechtliche Grundlagen**

Mit Erweiterung des Anwendungsbereichs der EG Öko Verordnung 2092/91 und Folgeverordnungen auf Aquakultur, sind diese Vorschriften gemäß den rechtlichen Vorgaben zusätzlich bindend.

#### **Zielsetzung**

Die ökologische Teichwirtschaft soll der herausragenden ökologischen Vorteilswirkungen von Oberflächenwasser im Landschaftshaushalt gerecht werden.

#### **Teich und Besatz**

Der Wasserzulauf und vorhandene Wasserqualitätsdokumente sind bei Gäa-Vertragsbeginn zu erfassen.

Die Fischwirtschaft darf nur in Teichen mit Naturboden und Rückzugsnischen betrieben werden.

Abweichend davon sind Folien und Betonteiche zur Hälterung, zur Haltung von Ablaichfischen und zur Anfütterung von Brütlingen begrenzt für die Zeit von maximal acht Wochen erlaubt.

Die Folien dürfen nicht aus PVC bestehen.

Betriebe müssen geeignete Maßnahmen ergreifen, um ein Austreten von Fischen in Nachbargewässer zu verhindern. Hat der Betriebsleiter Kenntnis über solche Austritte, müssen diese dokumentiert werden.

Netzgehegehaltung ist verboten.

Besatzdichte, Gesundheit und Verhalten der bewirtschafteten Fische müssen regelmäßig überprüft werden.

Die Wasserqualität muss sorgfältig überwacht werden. Bei Beeinträchtigung der Wasserqualität müssen Labortest durchgeführt werden, um die Ursachen zu analysieren und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

Durch die Bewirtschaftung des Betriebes dürfen:

- Wasserqualität,
- Tiergesundheit
- natürliches Verhalten

nicht beeinträchtigt werden.

Die Besatzstärke orientiert sich an den natürlichen örtlichen Gegebenheiten. Das vorhandene Nahrungsangebot begrenzt die ökologisch verträgliche Besatzstärke. Mindestens 50% des Zuwachses muss über das natürliche Nahrungsangebot im Teich erreicht werden.

Bei Einsatz von Eiweißträgern (z.B. Erbsen, Ackerbohnen) in der Fütterung gelten folgende Besatzobergrenzen für die Hauptwirtschaftsfische (Tiere/ha):

3.000 K1 (20-50 g) oder 5.000 S1  
600 K2 (200-500g) oder 2.500 S2  
bzw. 1.500 S3

Es muss mehr als eine Fischart im Teich leben. Andere Fischarten als die oben genannten sind nicht besatzmindernd.

Zur Düngung sind Stalldung der Rauhfuttermittelverwerter (möglichst ökologische Herkunft), sowie Kohlensäurer Kalk und Steinmehl erlaubt.

Weitere Mineraldünger sowie Pestizide dürfen nicht angewendet werden.

Die Wasserqualität ist sorgfältig zu beobachten. Bei augenfälligen Verschlechterungen sind Laboruntersuchungen durchzuführen, die Ursachen zu ermitteln und abzustellen.

## **Fütterung**

Das Angebot im Teich ist die Basis für die Ernährung der Fische. Mindestens 50% des Zuwachses muss über das natürliche Nahrungsangebot im Teich erreicht werden.

Eine Fütterung über das Angebot im Teich hinaus ist zulässig. Das Futter muss von Betrieben der Gäa stammen. Andere Produkte ökologischer Herkunft dürfen nur nach Absprache mit der Gäa e.V. verwendet werden.

Mögliche Futterzusatzstoffe müssen gemäß den Gäa-Richtlinien für Erzeuger zugelassen sein und von der Gäa ausdrücklich genehmigt sein.

## **Fischzucht**

Bei der Wahl von Besatz - und Laichfischen sind regionale Rassen und Zuchtstämme zu wählen.

Die Unabhängigkeit von Zukäufen ist anzustreben. Der Zukauf von Satzfishen aus Ökobetrieben ist gestattet, die Einfuhr aus konventionellen Betrieben ist zustimmungspflichtig.

In jedem Fall müssen die Fische zwei Drittel ihrer Lebenszeit in einem ökologischen Betrieb gelebt haben.

Der Einsatz von Hormonen (Hypophysierung) ist verboten.

## **Veterinärmedizin**

Es sind Tauchbäder mit Kochsalz, Branntkalk oder Kaliumpermanganat zulässig. Bei allen vom Tierarzt verschriebenen Medikamenten, die nicht aus der Naturheilkunde oder Homöopathie stammen, sind die doppelten Karenzzeiten einzuhalten. Es ist ein Behandlungsbuch oder eine andere geeignete Dokumentation zu führen.

## Umstellung

Es gibt eine Umstellungszeit von einem Jahr. Die rückwirkende Anerkennung der ökologischen Teichbewirtschaftung ist möglich. Diese muss vom Bewirtschafter begründet und vom zuständigen Gäa-Vertreter bestätigt werden. Ziel ist die Gesamtbetriebsumstellung bzw. die Ausgliederung eines eigenständigen Ökobetriebes. 3 Jahre nach Umstellungsbeginn muss mit der Umstellung aller vom Betrieb bewirtschafteten Teichflächen begonnen (schrittweise Umstellung) oder ein juristisch getrennter Betrieb Bio-Teichwirtschaft geschaffen werden. Ein Etappenplan (Zeit- und Teichbelegungsplan, Futterplan, Management), ist der Gäa e.V. bei Vertragsabschluss vorzulegen. Wird die gleiche Fischart in bereits umgestellten bzw. in Umstellung befindlichen und in noch konventionell genutzten Gewässern gehalten, ist auf eine ausreichende physische Abgrenzung und Kennzeichnung der Erzeugungseinheiten zu achten. Ein Wechsel zwischen ökologischer und konventioneller Bewirtschaftung auf ein und derselben Fläche ist nicht gestattet.

## Gentechnik

Jegliche Anwendung von Gentechnik oder genetisch veränderten Produkte im Betrieb ist verboten.

Alle Zulieferer der ersten Vorstufe (z.B. Satzfische, Futterzusätze) müssen schriftlich erklären, dass in den Vorprodukten

- Gentechnische Praktiken nicht vorgenommen werden
- Gentechnisch veränderte Rohstoffe im gelieferten Produkt nicht enthalten sind
- bei der Produktion von Satzfischen gentechnisch veränderte Futtermittel bzw. Futtermittel mit gentechnisch veränderten Bestandteilen nicht eingesetzt worden sind.

Soweit es möglich und sinnvoll ist, haben Lieferanten weiterer Vorstufen jeweils für den Empfänger eine Unbedenklichkeitserklärung zu erbringen.

Die Anzahl der Vorstufen legt in Problemfällen der Nachweisierung der Gäa-Vertreter fest.

## Transport Schlachtung und Verarbeitung

Die Haltungspraktiken für Fische einschließlich des Abfischens und der Schlachtung stehen im Einklang mit den artspezifischen physiologischen Anforderungen.

Transport und Schlachtung müssen so schonend und zügig ausgeführt werden, dass Stress und Leiden für die Tiere minimal ist und die artspezifischen Bedürfnisse beachtet werden. Die Transportzeiten müssen so kurz wie möglich gehalten werden.

Es muss sichergestellt werden, dass die Tiere während des Abfischens, des Transportes und der Schlachtung nicht entweichen können. Lebende Fische müssen in geeignetem Wasser (Temperatur, Reinheit usw.), eventuell in isolierten Behältern transportiert und mit ausreichend Sauerstoff versorgt werden.

Die Wassermenge beim Transport ist abhängig von der Temperatur des Wassers und dem Alter/der Größe der Fische sowie der Fischart.

Folgende Transportempfehlungen gelten beim Lebend-Transport verschiedener Fischarten bei einer Temperatur von 4 -10 °C:

Fischart	Fischmenge kg je 1.000 Liter Wasser	maximale Transportdichte kg je Liter Wasser
Karpfen, K1	250	1kg/4l
Karpfen, K3	500	1kg/2 l
Schleien 100-200g	400	1kg/2,5 l
Schleien ab 200 g	500	1kg/2l

Die beim Abfischen notwendigen Arbeiten sind schonend (kein O<sub>2</sub>-Mangel usw.) und zügig abzuschließen. Transport und Schlachtung dürfen keinen negativen Einfluss auf Besatzdichte und die Wasserqualität haben. Toxische Stoffe aus dem Transport- und Schlachtprozess dürfen nicht in die Umwelt eingetragen werden.

Die Fische müssen vor der Schlachtung betäubt werden. Die Betäubung der Fische vor der Tötung hat mit Kopfschlag, Kohlendioxid bzw. Elektronarkose zu erfolgen.

Das Schlachten erfolgt mittels Kiemenstich oder sofortiger Auswaidung. Es ist verboten, die Fische zu ersticken.

Es ist sicherzustellen, dass die Ausrüstung zur Betäubung der Tiere geeignet ist, die sensorischen Fähigkeiten auszuschalten und /oder das Tier schmerzlos zu töten. Die Ausrüstung muss regelmäßig gewartet und überprüft werden.

Die Kühlkette hat sofort nach der Schlachtung zu beginnen und muss bis zur Vermarktung konsequent eingehalten werden.

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit gewährleisten. Mechanisch-physikalische Verfahren sind dabei chemischen Verfahren vorzuziehen. Über die eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist gesondert Buch zu führen.

Abwässer aus Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb müssen geeigneten Reinigungsmethoden unterzogen werden.

Bei verarbeiteten Produkten dürfen nur Gäa anerkannte Rohwaren und Zutaten eingesetzt werden. Die Gäa Verarbeitungsrichtlinien sind einzuhalten.

### Räuchern

Räucherverfahren sind zugelassen. Es dürfen nur naturbelassene, heimische Laubhölzer und Gewürze verglommen werden. Verboten sind das SchwarZRäuchern, die Verwendung von sogenanntem Katenrauch, Rauch aus der Hausfeuerstelle, und der Einsatz von nicht naturbelassenen Holzern, harzreichem Holz, giftigem Holz und Flüssigrauchpräparaten sowie die Technik der Injektionssalzung.

### **Wasserqualität**

Jegliche Verunreinigung der Gewässer mit Abfällen muss verhindert werden. Der Wasserzulauf muss über genügend Sauerstoff verfügen. Bei der Wahl des Standortes muss berücksichtigt werden, dass es zu keiner Verunreinigung durch Pestizid- und Düngereinträge aus der Landwirtschaft kommt.

Die Bewirtschaftung darf nicht zu einer Minderung der Wasserqualität führen.

### **Dokumentation**

Für alle Produktions- und kontrollrelevanten Parameter wie Besatz (kg, Größe, Herkunft, tägliche Futtermenge, Teichbehandlungen, Hygienemaßnahmen, Zeitpunkte Umfischen, Abfischen, Kennzeichnung bei Trennung von konv. Produktion etc.), Futterzukauf, Medikamenteneinsatz und Wasserqualität besteht grundsätzlich Aufzeichnungspflicht.

Die Aufzeichnungen müssen in einem Teichbuch geführt werden, welches ständig zu aktualisieren und bei der Kontrolle vorzulegen ist.

Zusätzliche Aufzeichnungen über Verkaufsmengen, sind für jede Fischart zu führen. Auch wenn Biozertifizierter Fisch direkt an Endverbraucher abgegeben wird müssen entsprechend Mengenaufzeichnungen geführt werden.