



**Südtiroler  
Bauernbund**

**MERKBLATT**



## **„Roter Hahn“-Richtlinien für die Produktgruppe „Fisch“**

Das folgende Merkblatt soll Ihnen einen Überblick über die Produktgruppe „Fisch“ der Qualitätsmarke „Roter Hahn“ geben. Es wurde im Rahmen des Innovationsprojekts des Südtiroler Bauernbundes zur bäuerlichen Fischzucht, welches durch das Land Südtirol gefördert wird, von der SBB-Abteilung Innovation & Energie in Zusammenarbeit mit der Abteilung Marketing erstellt.

Der Südtiroler Bauernbund hat die vier Säulen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Bäuerliche Schankbetriebe“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“ und „Bäuerliches Handwerk“ unter der Dachmarke „Roter Hahn“ zusammengeführt und verbindliche Qualitätsstandards festgelegt. Ziel ist es, den Zu- und Nebenerwerb der heimischen Bauern zu unterstützen und den Konsumenten in die einzigartige bäuerliche Welt einzuführen.

Die Vergabe der Nutzungsrechte für die Marke „Roter Hahn“ wird streng an die Einhaltung hoher Qualitätsanforderungen geknüpft. Dies ist zum einen die Herkunft der Rohprodukte, zum anderen die Produktqualität selbst, die regelmäßig durch eine unabhängige Fachkommission kontrolliert wird. Die vorliegenden Richtlinien über die Herkunft, die Verarbeitung und Veredelung am Bauernhof geben eine detaillierte Auskunft über die Voraussetzungen zur Nutzung der Marke „Roter Hahn“ für die Produktgruppe „Fisch“.

Im Rahmen eines umfassenden Marketingkonzeptes können die Produzenten von „Roter Hahn-Produkten“ mit einer starken Unterstützung im Marketing rechnen.

Die Teilnahme am Marketingpaket beinhaltet unter anderem:

1. Kennzeichnung der Produkte mit dem Qualitätszeichen „Roter Hahn“
2. Anzeige in der Broschüre „Qualitätsprodukte vom Bauern“ 2020 (Auflage 120.000 Exemplare) mit Vertrieb der Broschüre durch den SBB und andere Organisationen
3. Anzeige auf der Internetplattform [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it) (6-sprachig, 1,7 Mio. Besucher) und Bewerbung derselben
4. Bevorzugte Platzierung bei Vertriebspartnern (Pur Südtirol, Ah!-Natur)
5. Mögliche Listung bei der Einkaufsgenossenschaft HOGAST
6. Nutzung einer preiswerten Produkthaftpflichtversicherung
7. Marketing- und PR-Tätigkeit im In- und Ausland
8. Kostenlose Anzeige ihres Bauernhofes auf [www.suedtirolerland.it](http://www.suedtirolerland.it)

**Kontakte der Ansprechpartner:**

### **Allgemeine Projektinformationen**

Michael Eisendle  
Südtiroler Bauernbund  
Abteilung Innovation & Energie  
Tel. 0471 999 418  
[Michael.eisendle@sbb.it](mailto:Michael.eisendle@sbb.it)

### **Qualitätskriterien „Roter Hahn“**

Hannes Kollseisen  
Südtiroler Bauernbund  
Abteilung Marketing  
Tel. 0471 999 325  
[hannes.knollseisen@sbb.it](mailto:hannes.knollseisen@sbb.it)



## Grundvoraussetzung – Produktübergreifende Bestimmungen

Die Richtlinien „Roter Hahn - Qualitätsprodukte vom Bauern“ sollen einen nachvollziehbaren Weg der Produktion und Verarbeitung von hochwertigen Lebensmitteln aus bäuerlicher Produktion vorgeben und somit den Kunden eine entsprechende Sicherheit und Qualität gewähren. Das Pflichtenheft beschreibt die Anforderungen an die Qualität der Rohware, die Verarbeitung, die entsprechenden Kontrollen des Betriebes sowie die Aufgaben der Fachkommission. Der Inhaber der Marke „Roter Hahn“ ist der Südtiroler Bauernbund.

## Qualitätsrichtlinien Produktgruppe „Fisch“

### Produktbeschreibung

Als Fisch bezeichnet man im allgemeinen Sinne ganze bzw. Teile von gezüchteten oder geangelten Fischen, die zum Verzehr für den Menschen bestimmt sind. Der Fisch kann frisch oder in verarbeiteter Form angeboten werden.

### Qualitätskriterien

Um die Marke „Roter Hahn“ zu erhalten, müssen Erzeuger von frischen und verarbeiteten Fischen, Krebsen sowie Fischprodukten engen Anforderungen gerecht werden.

### Für die Vermarktung zugelassene Fisch- und Krebsarten:

Salmoniden	Cypriniden	Andere
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regenbogenforelle (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)</li> <li>• Bachforelle (<i>Salmo trutta fario</i>)</li> <li>• <b>Marmorierte Forelle (<i>Salmo trutta marmoratus</i>)</b></li> <li>• Bachsaibling (<i>Salvelinus fontinalis</i>)</li> <li>• Seesaibling (<i>Salvelinus alpinus</i>)</li> <li>• Äsche (<i>Thymallus thymallus</i>)</li> <li>• Renken (<i>Coregonus</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karpfen (<i>Cyprinus carpio</i>)</li> <li>• Schleie (<i>Tinca tinca</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flussbarsch (<i>Perca fluviatilis</i>)</li> <li>• Zander (<i>Sander lucioperca</i>)</li> <li>• Hecht (<i>Esox lucius</i>)</li> <li>• Aal (<i>Anguilla</i>)</li> <li>• Edelkrebs bzw. Europäischer Flusskrebs (<i>Astacus astacus</i>)</li> <li>• Dohlenkrebs (<i>Austropotamobius pallipes</i>)</li> </ul>

### Herkunft der Tiere

- Die Fische und Krebse müssen in der Provinz Bozen befruchtet, geschlüpft, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet worden sein.
- Wenn die Fische und Krebse nicht selbst im Betrieb erzeugt werden, dann dürfen Fische mit maximal 50 g Stückgewicht bzw. Krebse mit einem Alter von maximal 1 Jahr zugekauft werden. Bis zur Schlachtung müssen sie nach dem Zukauf mindestens 2/3 ihres Lebens im Betrieb gehalten werden, um dann verarbeitet und verkauft zu werden.



**Südtiroler  
Bauernbund**

**MERKBLATT**



### **Tierhaltung**

- Die maximale Besatzdichte für Salmoniden beträgt 20 kg Fisch/m<sup>3</sup> Wasser.
- Die Fische und Krebse müssen in naturnahen Becken oder Teichen gehalten werden. Die Aufzucht in reinen Betonbecken ist verboten. Nur für die Erbrütung und in den ersten 6 Lebensmonaten dürfen die Fische und Krebse auch in künstlichen Becken gehalten werden.

### **Fütterung**

- Der Betrieb muss von der Landesagentur für Umwelt ermächtigt sein, seine Produkte als „gentechnikfrei“ zu kennzeichnen.
- Die Fütterung von Leistungs- und Wachstumsförderern bzw. die vorbeugende Verabreichung von Medizinalfutter (Antibiotika) ist generell verboten, ebenso eine vorbeugende medikamentöse Behandlung.

### **Zerlegung, Verarbeitung und Verkauf**

- Die Zerlegung (z.B. Filettieren), Verarbeitung und der Verkauf müssen am Hof in geeigneten Räumen erfolgen und müssen den allgemeinen Bestimmungen über Lebensmittelhygiene entsprechen.

#### Geräucherter Fisch

Das Salzen, Räuchern und Reifen muss im eigenen Betrieb erfolgen.

Die Verwendung von Pökelsalz ist verboten.

#### Eingelegter Fisch

Fische können in Öl, Essig oder Zitronensaft eingelegt werden.

Die Haltbarmachung erfolgt durch geeignete Konservierungsmethoden, jedoch ohne Verwendung von chemischen Konservierungsmitteln.

Stand: April 2019

### **Mit freundlicher Unterstützung**

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL  
Abteilung 34 - Innovation, Forschung und Universität



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE  
Ripartizione 34 - Innovazione, Ricerca e Università