



SalzburgerLand Detailkriterien Milch

Version 10 - 14.06.2021

Milch	Milch zu 100% in Salzburg gemolken; gewerbliche Betriebe in Grenzregionen 80% der Lieferanten aus Salzburg Verarbeitung in Salzburg
Milch Rohstoff-Ebene	bei gewerblichen Betrieben in Grenzregionen dürfen 20% der Lieferanten, Betriebe aus den angrenzenden Bundesländern sein. (Gerechnet wird das Jahresmittel über alle für das Produkt hergestellten Chargen).
Käse Produktions- Ebene	Für Labstoffe, Kulturen, Käsereisalze, Lysozym, Kräuter, Gewürze ist kein Herkunftsnachweis erforderlich.
Joghurt Produktions- Ebene	Die verwendeten Fruchtzubereitungen und Früchte müssen aus Österreich stammen.
Speiseeis Produktions- Ebene	Die Eisgrundmassen dürfen kein Palmöl enthalten. Die eingesetzten Früchte müssen aus Österreich stammen.

1





Allgemeine Hinweise für die Produktion	Mit Hilfe von Aufzeichnungen muss es möglich sein, die Rückverfolgbarkeit vom Endprodukt bis zur eingesetzten Milch (inklusive der für das Projekt relevanten Zusätze) zu gewährleisten. Für Lohnverarbeitung muss ein Lohnverarbeitervertrag vorgelegt werden. Die Lohnverarbeitung darf nur in Salzburg erfolgen.
Milch und Milchprodukte Verkaufs-Ebene	Beim offenen Verkauf müssen die Produkte entsprechend zuordenbar gekennzeichnet sein (z.B. Preisschild, Fähnchen, etc.). Es darf zu keinen optischen Verwechslungen mit nicht zertifizierten Produkten kommen. Allgemeine Hinweise sind nicht zulässig. Auf Lieferscheinen und Rechnungen müssen die zertifizierten Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Hinweis ausgelobt sein. Auf Kassenbons wird die Auslobung empfohlen. Aufgrund der EU-Verordnung, die im April 2020 in Kraft trat, änderte sich einiges an der Auslobung: Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts (Salzburg) der primären Zutat eines Lebensmittels: Primäre Zutat: Als "primäre Zutat" bezeichnet die EU-Lebensmittelinformationsverordnung die Zutat oder die Zutaten, die entweder • über 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen oder • über 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen oder • über 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen oder • über follenerweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels verbinden und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist. Die primäre Zutat kann somit auch aus mehreren Zutaten bestehen, zum Beispiel eine Obstmischung. Außerdem kann sie weniger als 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen, wenn sie für Verbraucher entscheidend für das Lebensmittel ist, wie die Erdbeeren in einem Erdbeerjoghurt. Das bedeutet zum Beispiel: Bei einem Erdbeerjoghurt mit Erdbeeren aus Österreich muss im Sichtfeld des SalzburgLand Logos die Angabe dabeistehen "aus österreichischen Erdbeeren".