



## Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat in der GASTRONOMIE

Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat (SLHZ) ist eine Auszeichnung für Gerichte, bei denen die relevanten Zutaten SalzburgerLand herkunftszertifizierte Lebensmittel sind. Dafür wird vom Salzburger Agrar Marketing an den Betrieb die SalzburgerLand Herkunftstafel „Ausgezeichnet aufgetischt“ verliehen und somit sofort erkennbar, dass die Angaben zur Transparenz in der Küche regelmäßig kontrolliert werden.

**ABLAUF:** Mit wenigen Schritten können Sie an der Initiative SalzburgerLand Herkunftszertifikat teilnehmen und das Herkunftszertifikat unter dem Claim „Ausgezeichnet aufgetischt“ für die Gastronomie nutzen:

- 1.) Anmeldung zur unverbindlichen Beratung für die Teilnahme via Tel. 06245 2040 07, E-Mail [office@salzburgschmeckt.at](mailto:office@salzburgschmeckt.at)
- 2.) Kostenlose und unverbindliche Beratung mit einem Berater des Salzburger Agrar Marketing am Betrieb vor Ort.
- 3.) Unterfertigung der Lizenzvereinbarung mit dem Salzburger Agrar Marketing. Damit bestätigt der Lizenznehmer die Teilnahmebedingungen und Datenschutzerklärung zur Nutzung des SalzburgerLand Herkunftszertifikates.
- 4.) Übergabe der SalzburgerLand Herkunftstafel „Ausgezeichnet aufgetischt“ mit Jahreszahl-Sticker zum Aushang im Betrieb.
- 5.) Übermittlung der vom Lizenzgeber Salzburger Agrar Marketing/ LR Schwaiger unterfertigten Lizenzvereinbarung zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat.
- 6.) Freischaltung für den Download der Unterlagen zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat, Anmeldung zum Newsletter, Erstellung Betriebseintrag auf [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)

### Voraussetzungen Teilnahme SalzburgerLand Herkunftszertifikat:

**A) Das Erfüllen der Basiskriterien von AMA GENUSS REGION** (QHS/Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem der AMA-Marketing) **oder GUT ZU WISSEN – UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT** (GzW/Herkunftskennzeichnungssystem der LK Österreich). Das heißt, der Betrieb muss an einem dieser Programme teilnehmen. Details dazu in der Tabelle am Dokumentende.

### B) Eine verpflichtende Salzburg-Herkunftskennzeichnung in Speisekarte/Menüplan

- Allgemeiner Textvermerk inkl. SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim „Ausgezeichnet aufgetischt“. Ggf. mit Angabe der regionalen Produzenten
- Auslobung der Gerichte mit relevanten Zutaten aus SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Lebensmittel mittels Siegel/ oder \* als Verweis aufs Siegel.

**AUSNAHME:** Betriebe, die Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat nur beim Frühstück/nur am Frühstücksbuffet ausloben, sind von einer Teilnahme an AMA GENUSS REGION oder



# KURZBESCHREIBUNG GASTRONOMIE



(Stand 19.01.2024)

GUT ZU WISSEN (Punkt A) ausgenommen. Eine Salzburg Herkunftskennzeichnung von Produkten in der Frühstückskarte/am Frühstücksbuffet ist allerdings verpflichtend.

**KONTROLLFREQUENZ:** Die Kontrolle zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat erfolgt jährlich im Zuge eines Beraterbesuches. Die Kontrollkosten trägt das Salzburger Agrar Marketing. Betriebe, die im selben Jahr von der AMA-Marketing oder der Initiative GUT ZU WISSEN kontrolliert werden, werden nicht überprüft (keine Doppelkontrollen!). Bei Bio zertifizierten Betrieben wird der Betrieb im Zuge der Biokontrolle kontrolliert. Nach positiver Kontrolle erhält Betrieb den aktuellen Jahreszahl-Sticker für seine SalzburgerLand Herkunftstafel „Ausgezeichnet aufgetischt“.

Tabelle	
AMA GENUSS REGION QHS-System <a href="https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/gastronomie/">https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/gastronomie/</a>	Initiative GUT ZU WISSEN <a href="https://www.gutzuwissen.co.at/die-initiative/fuer-die-gastronomie">https://www.gutzuwissen.co.at/die-initiative/fuer-die-gastronomie</a>
Mit dieser Richtlinie wird ein klares und transparentes Qualitätsprogramm für Gastronome erstellt, das für frische Speisenzubereitung, regionale Herkunft und unabhängige Kontrolle steht. Damit schafft dieses Programm die Voraussetzungen für die Qualität, die Konsumentinnen und Konsumenten in diesen Gastronomie-betrieben erwarten.	Mit der Initiative „Gut zu wissen“ setzen Gastronome ein Zeichen, um mit einem Blick die Herkunft von Fleisch, Eiern sowie Milch und Milchprodukte für Ihre Gäste einfach und klar sichtbar zu machen. Wer zusätzlich die Herkunft angibt, erklärt so auch, warum Speisen unterschiedliche Preise haben können.
Teilnahme kostenlos	
Kontrolle alle 3 Jahre, Erstaudit zu 100% von AMA gefördert	Jährliche Kontrolle, Kosten vom Betrieb zu bezahlen
Basisanforderungen	
<b>Verpflichtend zu beziehende regionale Produktkategorien, mindestens...</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 Fleischarten aus Ö</li> <li>▪ Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm und Schlagobers, Käse aus Ö</li> <li>▪ Eier aus Ö</li> <li>▪ Erdäpfel und mindestens 3 weitere ganzjährig verfügbare Obst- oder Gemüsearten aus Ö</li> <li>▪ mindesten 1 Wildart oder 1 Fischart aus Ö ist verpflichtend (saisonal möglich)</li> <li>▪ weitere Produktkategorien frei wählbar</li> </ul> Nachvollziehbarkeit der Herkunft muss durch Rechnungen und Lieferscheine gegeben sein.	<b>Nachvollziehbarkeit der Herkunft von...</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fleisch</li> <li>▪ Eier und Eiprodukten (Haltungsform &amp; Herkunft)</li> <li>▪ Milch und Milchprodukten</li> </ul> Da keine verpflichtende Herkunft vorgeschrieben ist, gibt es keine Einschränkung beim Einkauf.  Nachvollziehbarkeit der Herkunft und ggf. Haltungsform muss durch Rechnungen und Lieferscheine gegeben sein.

**Weitere Informationen:** Salzburger Agrar Marketing, GF Günther Kronberger, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm, Tel. +43 6245 20407, [office@salzburgschmeckt.at](mailto:office@salzburgschmeckt.at)  
<https://www.salzburgschmeckt.at/salzbürgerland-herkunftszertifikat>

