



**SALZBURGER
AGRAR
MARKETING**

Kriterien Gastronomie

SalzburgerLand Herkunftszertifikat

mit AMA Genuss Region

Als Basis für die SalzburgerLand Zertifizierung müssen die bundesweiten Gastronomiekriterien der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie (AMA Genuss Region) erfüllt werden.

Version 9 – 02.02.2026

Kriterien	Milchprodukte: Milch, Butter, Schlagobers, Naturjoghurt, Sauerrahm → ausschließlich aus Salzburg Topfen, Käse zum Kochen (z. B. Cordon bleu, Käsespätzle) → ausschließlich aus Österreich Käse, wenn ein Käsesortiment geführt wird (Käseplatten, Käsewagen, Frühstücksangebot): Mindestens 2 regionale Käsesorten → aus Salzburg Eier: Frischeier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung → ausschließlich aus Salzburg Erdäpfel, Gemüse, Obst: Mindestens 2 Produkte → aus Salzburg (saisonaler Wechsel möglich) Mindestens 2 weitere Produkte → aus Salzburg z.B. Brot, Honig, Eierschwammerl, Getränke oder Schnäpse usw., sowie Fleisch vom Rind, Wild, Schaf, Kalb, Geflügel oder Schwein. Die regionale Herkunft muss über das SalzburgerLand Herkunftszertifikat eindeutig nachvollziehbar sein.
Auslobung	Verpflichtende Angaben: 1. Hinweistext mit SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim <u>Beispiel:</u> <i>„Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.“</i> 2. Regionale Produzenten mit ihren Produkten aus Salzburg müssen in der Speisekarte, am Menüplan oder am Buffet angegeben werden. Freiwillige Auslobung von regionalen Gerichten: 1. Auslobung eines Gerichtes mit einem Stern (*), wenn mindestens eine relevante mit dem SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat enthalten ist. 2. Auslobung eines Gerichtes mit zwei Sternen (**), oder direkt mit dem



**SALZBURGER
AGRAR
MARKETING**

	SalzburgerLand Herkunftszertifikat, wenn die Hauptzutat (= mengenmäßig größter Anteil) eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat ist. Beispiel: <table border="1"> <tr> <td>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</td><td>€ 18,90</td></tr> <tr> <td>Putengeschnitzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</td><td>€ 14,50</td></tr> </table> Erklärung:  ** SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Kalbfleisch (mengenmäßig größter Anteil) * Milch und Eier in Spätzle sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte	Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**	€ 18,90	Putengeschnitzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**	€ 18,90				
Putengeschnitzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*	€ 14,50				
Kontrolle	Innerhalb von 3 Monaten nach der Zertifizierung erfolgt die erste Kontrolle durch eine externe editierte Kontrollfirma, anschließend risikobasiert alle 3 Jahre. Die Kontrolle zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat wird danach jährlich durchgeführt. Der Gastronom / Hotelier muss die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Lebensmittel durch Rechnungen oder Lieferscheine belegen können.				
Kosten	Für die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikates entstehen keine Mehrkosten. Die Kosten für die Kontrolle und Lizenzgebühren sind lt. Tarifordnung der AMA Marketing zu bezahlen. Die Kontrollkosten werden derzeit von der AMA und dem Salzburger Agrar Marketing finanziert.				
Marketing	Alle Betriebe, die SalzburgerLand herkunftszertifizierte Gerichte anbieten, werden mit Bild und Text auf www.garantiert-regional.at bzw. www.salzburgschmeckt.at präsentiert und über weitere Marketing-Aktivitäten des Salzburger Agrar Marketing beworben.				

Das „SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim“ muss in der Speisekarte oder Menükarte sichtbar sein.

