

**MERKBLATT**  
**„HEURIGE“**  
**IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM FÜR**  
**BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER UND DIE GASTRONOMIE**

Für Teilnehmer am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter und Gastronomie besteht die Möglichkeit die Betriebe als „Heurige“ zu kennzeichnen. Dabei sind folgende Anforderungen umzusetzen:

**BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER**

- ✓ Der Betrieb nimmt am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter teil.
- ✓ Der Betrieb erzeugt Wein bzw. Most aus betriebseigenen Rohstoffen.
- ✓ Hauptzutaten und primäre Zutaten der Speisen, Beilagen und Getränke, die den Anschein betriebseigener Rohstoffe erwecken, stammen vom Betrieb. Das Merkblatt „Herkunftsangabe am Produkt und Verkaufsort im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ gilt sinngemäß.

**GASTRONOMIE**

- ✓ Der Betrieb nimmt am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Gastronomie teil.
- ✓ Die Produktkategorie „Brot und Gebäck“ ist verpflichtend, d.h. das angebotene „Brot und Gebäck ist von regionalen Bäckereien bzw. bäuerlichen Produzenten zu beziehen.“
- ✓ Der Betrieb erzeugt österreichischen Qualitätswein bzw. österreichischen Qualitätsobstwein und/oder Saft aus betriebseigenen Rohstoffen.
- ✓ Für zugekaufte Speisen (z.B. Speck, Wurst, Aufstriche) gilt das Merkblatt „Tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Gastronomie“ sinngemäß.

**EMPFEHLUNGEN**

Auf folgende Reihenfolge ist beim Zukauf von Rohstoffen bzw. Produkten zu achten:

1. Produkte anderer AMA GENUSS REGIONs Betriebe
2. AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Produkte
3. Produkte anderer regionaler Produzenten mit Herkunftsangabe auf Lieferpapieren