

MERKBLATT TOLERIERTE FERTIGGERICHTE UND CONVENIENCE-PRODUKTE IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM FÜR DIE GASTRONOMIE

Speisen müssen generell frisch zubereitet werden bzw. hausgemacht sein. Der Zukauf von Speisen und Convenience aus regionalen Lebensmittelmanufakturen und von bäuerlichen Direktvermarktern ist möglich, sofern die Hauptzutat nachweislich aus der Region stammt. Die Verwendung anderer Fertiggerichte und Convenience-Produkten ist grundsätzlich nicht gestattet, hier angeführte Produkte werden jedoch toleriert.

SPEISEN VON LEBENSMITTELMANUFAKTUREN UND DIREKTVERMARKTERN

Zur Stärkung der Zusammenarbeit der Betriebe ist der Zukauf von Speisen und Convenience-Produkten aus regionalen Lebensmittelmanufakturen und von bäuerlichen Direktvermarktern möglich, sofern die Hauptzutat nachweislich aus der Region stammt. Wenn keine Regionsangabe in der Speisekarte erfolgt, ist die Region der Staat in dem der Betrieb liegt.

Ab 01.01.2023 müssen diese Lebensmittelmanufakturen bzw. bäuerlichen Direktvermarkter an einem anerkannten Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmen:

- ✓ Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen
- ✓ Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für bäuerliche Direktvermarkter
- ✓ AMA-Gütesiegel
- ✓ AMA-Biosiegel
- ✓ Bio
- ✓ g.U, g.g.A.

TOLERIERTE FERTIGGERICHTE UND CONVENIENCE-PRODUKTE

Folgende Produkte dürfen eingesetzt werden, auch wenn sie nicht von regionalen Lebensmittelmanufakturen bezogen werden. Die Hauptzutaten dieser Produkte müssen ebenfalls aus der Region stammen, wenn sie laut Speisekarte regional bezogen werden.

- ✓ Pommes Frites, Erdäpfel Wedges, Krokette
- ✓ Geschälte und gekochte Erdäpfel
- ✓ Gefüllte Teigwaren (z.B. Tortellini, Ravioli)
- ✓ Schupfnudeln
- ✓ Kartoffel-/Frischkäsetascherl
- ✓ Reine Pizzaböden, die in Folge frisch belegt werden
- ✓ Blätterteig, Strudelteig
- ✓ Grießnockerl
- ✓ Leberknödel
- ✓ Burger Patties
- ✓ Germknödel
- ✓ Mohr im Hemd
- ✓ Eismarillenknödel
- ✓ Plunder- und Blätterteiggebäck
- ✓ Zutaten und Lebensmittel, bei denen Konsumentinnen und Konsumenten nicht erwarten, dass sie der Betrieb selbst herstellt (Teigwaren/Nudeln, Gnocci, Würstel, Brot, Semmeln, Backerbsen, Tiefkühlgemüse, Speiseeis, Kompotte, Zwetschkenröster, Apfelmus, Sauerkraut etc.)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

HERKUNFTSANGABE DER HAUPTZUTAT BEI VORGEFERTIGTEN SPEISEN UND CONVENIENCE-PRODUKTEN:

- ✓ Die Angabe kann mittels **Lieferscheinen, Rechnungen, Verpackung** oder **Spezifikation** des Produzenten erfolgen.
- ✓ Aus der Angabe muss hervorgehen, aus welcher Region die Hauptzutat stammt.
- ✓ Mögliche Umsetzungsvorschläge:
 - Herkunftsangabe aller Zutaten:
 - Zutaten: Kartoffeln*, Kartoffelstärke*, Weizengrieß**, Salz* (Herkunft: *AT, **EU)
 - Aus österreichischen Zutaten, 100% österreichische Zutaten etc.
 - Herkunftsangabe der Hauptzutat:
 - Zutaten: Kartoffeln*, Kartoffelstärke, Weizengrieß, Salz (Herkunft: *AT)
 - Aus österreichischen Kartoffeln
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“
 - Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Lebensmittelmanufakturen bzw. bäuerliche Direktvermarkter inkl. Regionsangabe (QHS)
- ✓ Herkunftsangaben, die sich auf das Produkt beziehen, reichen nicht aus. Dadurch wird lediglich bestätigt, dass das Produkt in Österreich hergestellt wurde:
 - „Österreichische Kartoffelknödel“, „Kartoffelknödel: AT“ „hergestellt in Österreich“, „Qualität aus Österreich“ etc.

BEISPIEL „POMMES FRITES“:

Pommes Frites sind ein toleriertes Fertiggericht. Laut Speisekarte werden Erdäpfel aus Österreich bezogen, daher müssen auch die Erdäpfel für Pommes Frites aus Österreich stammen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - Geerntet in: AT; österreichischer Anbau etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“, QHS inkl. Regionsangabe

BEISPIEL „BURGER PATTIES“:

Burger Patties sind ein toleriertes Fertiggericht. Laut Speisekarte wird Rindfleisch aus Österreich bezogen, daher muss auch das Rindfleisch für Burger Patties aus Österreich stammen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - „Herkunft (Rindfleisch): Österreich“, 4xAT etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“, QHS inkl. Regionsangabe

BEISPIEL „MARILLENKUCHEN“:

Marillenkuchen darf von regionalen Lebensmittelmanufakturen bezogen werden, wenn die Marillen aus der Region stammen. Laut Speisekarte werden Marillen aus Niederösterreich bezogen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - „Marillen aus Niederösterreich“
 - QHS „Niederösterreich“