

**eurogast**



**INFORMATION ZUR  
HERKUNFTS-  
KENNZEICHNUNG**

**Stand: September 2023**



**NEU**

**AB 1. SEPTEMBER 2023**

**Ab 1. September 2023 muss die Herkunft von Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen ausgegeben werden, gekennzeichnet werden.**

**Wen betrifft es?**

Verpflichtend betroffen sind Gemeinschaftsverpflegungen, welche Großküchen sind und konstante Personengruppen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages bedienen.

Zum Beispiel Betriebskantinen, Ausspeisungen in Gesundheits- und Bildungseinrichtungen, Küchen in Pensionistenheimen, Schulen, Universitäten, etc.

**Achtung:** Dies gilt auch für kleinere Gemeinschaftsverpfleger:innen, wenn sie die Herkunft freiwillig ausloben.

**Nicht dazu gehören:**

- Gemeinschaftsverpfleger:innen, die regelmäßig insgesamt weniger als 50 Personen konstanter Personengruppen versorgen.
- Gasthäuser, Restaurants, Restaurantbetrieb von Kurhotels oder Seminarhotels.
- Verpflegs- und Betreuungseinrichtungen des Bundesheeres und anderer im öffentlichen Interesse tätigen Einsatzorganisationen bei Übungen und Einsätzen.

**Folgende Zutaten in Speisen sind zu kennzeichnen:**

- Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel, Schafen, Ziegen oder Wild
  - Hierbei geht es um ganze Fleischstücke und auch Geschnetzeltes.
  - Faschiertes und Wurst sind nicht kennzeichnungspflichtig.
- Milch und folgende Milchprodukte: Butter, Sauerrahm, Topfen, Naturjoghurt, Schlagobers oder Käse
- Ei und folgende Eiprodukte: Flüssigei, -eigelb, -eiweiß und Trockenei

*Bei Milch und Ei sind diese Zutaten zu kennzeichnen, wenn sie als einzelne Speise oder als Beilage angeboten werden oder, wenn sie ein qualitativer Bestandteil einer angebotenen Speise sind.*





## Was bedeutet „qualitativer Bestandteil“ einer Speise?

1. Qualitativer Bestandteil einer Speise ist jene Zutat, die in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist (zum Beispiel Milchshake, Milchreis, Käsespätzle, Eieromelett, Eierspeise etc.) oder
2. normalerweise von den Verbraucher:innen mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird (zum Beispiel: Pudding).

## Wie ist zu informieren?

- Die Information über die Herkunft ist in deutlich lesbarer und gut sichtbarer Form durch einen Aushang, einen Hinweis in der Speisekarte oder auf andere Weise in schriftlicher Form den Verbraucher:innen zur Kenntnis zu bringen.
- Es ist die Angabe eines Landes oder mehrerer Länder, Region(en), Bundesland oder mehrere Bundesländer, aber auch „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und Nicht-EU“ möglich.
- Die Information über die Herkunft der Lebensmittel kann entweder bezogen auf eine einzelne Speise und auf ein konkretes Datum erfolgen oder auf den Anteil für das als Zutat verwendete Lebensmittel, gemessen am Gesamteinkauf, über einen Zeitraum von höchstens einem Jahr.

- Der Anteil am Gesamteinkauf ist als Prozentsatz auszudrücken (z.B. Schweinefleisch zu 80 % aus Österreich und zu 20 % aus Deutschland).
- Der Berechnungszeitraum beträgt maximal ein Jahr.

## Dokumentation

- Die betroffenen Unternehmen haben über geeignete Unterlagen, Systeme oder Verfahren zu verfügen, um der zuständigen Behörde die Herkunft nachzuweisen.
- Es muss eine schlüssige Dokumentation nachgewiesen werden.



## GUT ZU WISSEN

### Prozentangaben:

- Die Prozente sind so anzugeben, dass die Summe 100 ergibt. Zum Beispiel: „Schweinefleisch 75 % Ö, 20 % EU, 5 % Nicht-EU“.
- Minimal-/Maximalangaben („Unser Fleisch stammt zu 40 % aus Österreich“ bzw. „unser Fleisch stammt nur zu max. 10 % außerhalb von AT“) sind nicht zulässig.

### Angabe als Ursprungsland für Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung nicht im selben Land erfolgten?

- Grundsätzlich ist jenes geografische Gebiet anzugeben, in dem alle drei Stadien stattgefunden haben, z.B. „Österreich“ oder „EU“ bzw. „Nicht EU“.
- Wurde aber ein Tier beispielsweise in Deutschland geboren und in Österreich aufgezogen und geschlachtet, dann ist die Herkunft mit „EU“ anzugeben.
- Es kann auch die Variante „geboren in Deutschland“, „aufgezogen und geschlachtet in Österreich“ angegeben werden.
- Die Verpflichtung, alle drei Phasen einzeln anzugeben, gilt nur für verpacktes Frischfleisch.

### Angabe als Ursprungsland für Wild, Milch, Ei, Fisch, Obst und Gemüse:

- Das Ursprungsland des Wildes ist das Land, in dem das Wild geschossen oder aus einem landwirtschaftlichen Wildgatter entnommen wurde.
- Das Ursprungsland der Milch ist das Land, in dem das Tier gemolken wurde.
- Das Ursprungsland des Eies ist das Land, in dem das Ei gelegt wurde.
- Das Ursprungsland des Fisches ist das Land, in dem der Fisch gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde.
- Das Ursprungsland von Obst und Gemüse ist das Land, in dem dieses geerntet wurde.

### Herkunft unbekannt:

Wenn bei Zutaten in Speisen, die der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung unterliegen, keine gesicherten Daten über die Herkunft vorliegen (beispielsweise bei einem Convenience-Produkt wie „vorpaniertem Fertigschnitzel“ oder unverpackt verkauftem Frischfleisch), besteht im Einzelfall die Möglichkeit auf die Angabe „Herkunft unbekannt“ zurückzugreifen.

### Rindssuppe:

Bei Rindssuppe muss die Herkunft des Rindfleisches nicht angegeben werden.

### Topfen:

Eine Herkunftskennzeichnung von Topfen in „Topfenstrudel“ bzw. „Topfencreme“ ist erforderlich, da Topfen als qualitativer Bestandteil enthalten ist. Es ist zulässig, die Herkunftskennzeichnung der Zutat durch „Einzelspeisenangabe“ bzw. durch „Prozentangabe über einen gewissen Zeitraum“ miteinander zu kombinieren: Zum Beispiel: alle Milchprodukte „Milch: 100 % AT“ ausgenommen „Topfenstrudel: unbekannt Herkunft des Topfens“.

Quelle: Herkunftskennzeichnung in Großküchen - WKO.at