



Geprüfte Herkunft aus dem Land Salzburg

Basiskriterien

Version 11 – 01.04.2022

Urprodukte

Urprodukt	Herkunft
Rind	geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Salzburg
Kalb/ Jungrind	geboren, gemästet und geschlachtet in Salzburg
Schwein	geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Salzburg
Schaf	geboren, gemästet und geschlachtet in Salzburg
Ziege	geboren, gemästet und geschlachtet in Salzburg
Geflügel	Schlupf Österreich, Mast (mind. 50% der Lebenszeit) in Salzburg Sollte junges Geflügel (z. B. Pute und Gänse) nicht in Österreich verfügbar sein darf der Schlupf im angrenzenden Staat sein
Fisch	Aufzucht in Salzburg, geschlachtet und verarbeitet in Salzburg, bzw. gefischt aus Salzburger Flüssen und Seen
Wild	erlegt und zerlegt in Salzburg
Milch	gemolken zu 100% in Salzburg Ausnahme: bei verarbeitenden gewerblichen Betrieben dürfen max. 20% AMA-Betriebe aus angrenzenden Bundesländern sein
Gemüse und Kartoffeln	gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg
Zierpflanzen	gewachsen in Salzburg
Kräuter (Tee, Kräutermischungen)	gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg
Obst	geerntet und verarbeitet in Salzburg
Getreide	angebaut bzw. gewachsen und verarbeitet in Salzburg
Honig und Imkereiprodukte	Bienenstandort in Salzburg



Beeren und Pilze	angebaut bzw. gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg
Christbäume	gewachsen in Salzburg
Eier	gelegt in Salzburg, Legehuhn geboren in Österreich

Verarbeitete Produkte

Verarbeitete Produkte	Herkunft
Milchprodukte	gemolken zu 100% in Salzburg Ausnahme: bei verarbeitenden gewerblichen Betrieben dürfen max. 20% AMA-Betriebe aus angrenzenden Bundesländern sein
Fleischprodukte	Fleisch aus Salzburg
Brot	Mehl von Getreide aus Salzburg
Marmeladen, Frucht- aufstriche, Sirupe	Obst, Kräuter und namensgebende Produkte aus Salzburg
eingelegte Produkte	Hauptprodukt aus Salzburg
Liköre	Brand, Früchte und Eier aus Salzburg
Bier	Wasser aus Salzburg Gerste, Weizen und Hanf für die Malzproduktion: angebaut in Salzburg



Nachvollziehbarkeit der Herkunft

Um die Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) von zugekauften Rohstoffen und Zutaten sicherzustellen, sind Aufzeichnungen zu führen bzw. die entsprechenden Belege (Lieferscheine, Rechnungen) abzulegen.

Diese Aufzeichnungen sind so zu führen, dass produzierte und verkaufte Mengen bzw. Zukäufe und die wesentlichen Daten dafür plausibel und für die Kontrollstelle jederzeit nachvollziehbar sind.

Bei Fleischverarbeitungsbetrieben muss die Chargenbildung (von der Behörde anerkannt) nachvollziehbar sein. (Das Salzburger Agrar Marketing stellt bei Bedarf ein elektronisches Programm kostenlos zu Verfügung).

Nicht erforderlich bei Betrieben, die ausschließlich ihre eigenen Tiere verarbeiten.

Kontrolle und Kosten

Die jeweiligen Hersteller stimmen mittels einer Lizenzvereinbarung den Kriterien und einer Kontrolle zu und verpflichten sich die Kriterien des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats einzuhalten.

Die Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftskriterien dieser Richtlinie wird risikobasiert zumindest alle 3 bis 4 Jahre durch eine unabhängige, akkreditierte Kontrollstelle überprüft. Teilnehmer haben zumindest alle zwei Jahre eine Eigenkontrolle in Form einer vom Salzburger Agrar Marketing bzw. AMA GENUSS REGION vorgegebenen Selbstbewertungs-Checkliste durchzuführen mit dem Ziel, die Qualitäts- und Herkunftskriterien dieser Richtlinie zu erfüllen.

Neue SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat Betriebe sollen innerhalb von 6 Monaten nach der Vertragsunterzeichnung erstmalig kontrolliert werden.

Stichprobenkontrollen:

Bei Manufakturen, Gastronomie und Handel (die offene Ware vermarkten) erfolgt risikobasiert eine Stichprobenkontrolle mindestens einmal im Jahr. Die mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgelobten Produkte müssen durch eine Chargenbildung (Programm, Aufzeichnungen, Lieferscheine, Rechnungen usw.) eindeutig zuordenbar sein.



Vorbereitung zur Kontrolle

Um einen schnellen Ablauf der Kontrolle zu gewährleisten ist es wichtig alle Unterlagen laut den Umsetzungskriterien gewissenhaft vorzubereiten, wie Lieferscheine oder Rechnungen von zugekauften Produkten und Zutaten, usw.

Aufgrund der EU Primärzutatenverordnung, die im April 2020 in Kraft getreten ist, ändert sich einiges an der Auslobung:

Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts (Salzburg) der primären Zutat eines Lebensmittels:

Primäre Zutat:

Als „primäre Zutat“ bezeichnet die EU-Lebensmittelinformationsverordnung die Zutat oder die Zutaten, die entweder

- über 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen oder
- die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels verbinden und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist.

Die primäre Zutat kann somit auch aus mehreren Zutaten bestehen, zum Beispiel eine Obstmischung. Außerdem kann sie weniger als 50 Prozent des Lebensmittels ausmachen, wenn sie für Verbraucher entscheidend für das Lebensmittel ist, wie die Erdbeeren in einem Erdbeeryoghurt.

Das bedeutet zum Beispiel:

Bei Pfefferkäse oder Chilikäse, usw. als Namensgebendes Produkt muss im Sichtfeld des SalzburgerLand Logos die Angabe dabeistehen: „Pfeffer aus anderer Region“ oder „Chili aus anderer Region“.

Bei einem Erdbeeryoghurt mit Erdbeeren aus Österreich muss im Sichtfeld des SalzburgerLand Logos die Angabe dabeistehen: „aus österreichischen Erdbeeren“.