



SalzburgerLand Detailkriterien

Fisch

Version 9 - 07.07.2022

Fisch	Setzlinge Österreich, Aufzucht, geschlachtet und verarbeitet in Salzburg
Fisch Zukauf und Aufzuchtsebene	<p>Beim Zukauf von Setzlingen muss durch Rechnungen, Lieferscheine, oder einer zusätzlichen Bestätigung die Herkunft aus Österreich eindeutig nachvollziehbar sein.</p> <p>Der überwiegende Teil der Mastzeit muss in Salzburg sein.</p>
Fisch Fang-Ebene	<p>Standortauszug Skizze oder Karten Ausdruck, usw.</p> <p>Fangaufzeichnungen</p>
Fisch Verarbeitungs- Ebene	<p>Für Lohnverarbeitung muss ein Lohnverarbeitervertrag vorgelegt werden.</p> <p>Die Lohnverarbeitung darf nur in Salzburg sein.</p>
Fisch Verkaufsebene	<p>Beim offenen Verkauf müssen die Produkte entsprechend zuordenbar gekennzeichnet sein (z.B. Preisschild, Fähnchen, etc.).</p> <p>Es darf zu keinen optischen Verwechslungen mit nicht zertifizierten Produkten kommen.</p> <p>Allgemeine Hinweise, wie Ausschilderungen am Betriebseingang, sind nicht zulässig.</p>



<p>Fisch</p> <p>Verkaufs-Ebene</p>	<p>Verpackte Produkte müssen durch Etiketten gekennzeichnet sind.</p> <p>Auf Lieferscheinen und Rechnungen müssen die zertifizierten Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Hinweis ausgelobt sein.</p> <p>Auf Kassenbons wird die Auslobung empfohlen.</p> <p><u>Aufgrund der EU-Verordnung, die im April 2020 in Kraft trat, änderte sich einiges an der Auslobung:</u></p> <p>Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts (Salzburg) der primären Zutat eines Lebensmittels:</p> <p>Primäre Zutat: Als „primäre Zutat“ bezeichnet die EU-Lebensmittelinformationsverordnung die Zutat oder die Zutaten, die entweder</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>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.</p>
------------------------------------	---