



Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat für die GASTRONOMIE

Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat (SLHZ) ist eine Auszeichnung für Salzburger Lebensmittel und Produkte (Non-Food), die nachvollziehbar aus dem Salzburger Land stammen und in Salzburg verarbeitet werden. Teilnehmende Produzenten kennzeichnen ihre Produkte, Rechnungen und Lieferscheine mit diesem Zertifikat.

Teilnehmende Gastronomiebetriebe kennzeichnen in ihren Speisekarten mit dem Zertifikat jene Gerichte, deren Hauptzutaten aus SalzburgerLand herkunftszertifizierten Lebensmitteln bestehen, und führen ihre regionalen Lieferanten an. Als Zeichen der Teilnahme und für die regelmäßige Kontrolle der Transparenz und Regionalität erhalten sie vom Salzburger Agrar Marketing die Herkunftstafel „Ausgezeichnet aufgetischt“. Damit setzen sie ein klares Bekenntnis zur Heimat Salzburg und machen Nachhaltigkeit sowie Regionalität für Konsumenten sichtbar.

Die Auslobung mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat (SLHZ) in der Speisekarte macht die Salzburg Herkunft für Gäste sichtbar und ist ein wesentlicher Teil der Kooperation!

Vorteile für Teilnehmer am SalzburgerLand Herkunftszertifikat:

- **Stärkung der Regionalität:** Positionierung als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und nachvollziehbare Herkunft, klare Unterstützung des Landes Salzburg.
- **Vermarktung & Mediale Präsenz:** Unterstützung durch Salzburger Agrar Marketing, Eintrag auf www.salzburgschmeckt.at, RTS-Sendungen, Magazin „Salzburg schmeckt“.
- **Kooperation & Events:** Förderung der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Handel und Gastronomie sowie mgl. Mitwirkung an Events wie SalzburgerLand Genuss-Fest, Salzburg schmeckt Genusswochen, Messeauftritten.
- **Bewusstseinsförderung & Unterstützung:** Teilnahme an Projekten zur Förderung regionaler Lebensmittel und Unterstützung bei der Auslobung und Vermarktung.

Ablauf zur Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikat

Mit nur wenigen Schritten können Teilnehmer ihre regionalen Produkte zertifizieren:

1. **Teilnehmer:** Anmeldung zur unverbindlichen Beratung unter Tel. **06245 20407** oder E-Mail **office@salzburgschmeckt.at**





2. **Lizenzgeber:** Kostenlose Betriebsberatung vor Ort durch den Salzburger Agrar Marketing
3. **Teilnehmer:** Unterzeichnung der Lizenzvereinbarung zur Bestätigung der Teilnahmebedingungen und Datenschutzrichtlinien
4. **Lizenzgeber:** Übermittlung der unterzeichneten Lizenzvereinbarung an den Teilnehmer
5. **Lizenzgeber:** Freischaltung des Unterlagen-Downloads, Anmeldung zum Newsletter & Betriebseintrag auf www.salzburgschmeckt.at

Jetzt teilnehmen & Regionalität sichtbar machen!

Voraussetzungen Teilnahme SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat:

- A) Als Basis für eine Zertifizierung** mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat nimmt der Betrieb automatisch am Programm der **AMA GENUSS REGION** (QHS/Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem der AMA-Marketing) **oder GUT ZU WISSEN – UNSER ESSEN: WO’S HERKOMMT** (GzW/Herkunftskennzeichnungssystem der LK Österreich) teil. Details dazu in der Tabelle am Dokumentende.
- B) Zudem gilt es eine verpflichtende Salzburg-Herkunftskennzeichnung in Speisekarte/Menüplan zu erfüllen**
- Allgemeiner Textvermerk inkl. SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat (SLHZ) mit Claim „Ausgezeichnet aufgetischt“ mit Angabe der regionalen Produzenten.
 - Auslobung der Gerichte mit relevanten Zutaten aus SalzburgerLand herkunftszertifizierten Lebensmittel mittels Zertifikat/ oder * als Verweis aufs Zertifikat.
- C) AUSNAHME: Betriebe, die Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat nur beim Frühstück/nur am Frühstücksbuffet ausloben, sind von einer Teilnahme an AMA GENUSS REGION oder GUT ZU WISSEN (Punkt A) ausgenommen. Eine Salzburg Herkunftskennzeichnung von Produkten in der Frühstückskarte/am Frühstücksbuffet ist allerdings verpflichtend.**

Kontrollfrequenz

- Längstens alle 3 Jahre wird der Betrieb im Rahmen der AMA-Genussregion risikobasiert kontrolliert.



KURZBESCHREIBUNG GASTRONOMIE



(Stand 29.01.2025)

- Jährliche Kontrolle im Rahmen des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat im Rahmen eines Beraterbesuches (kostenlos).
- Betriebe, die im selben Jahr von der AMA-Marketing oder der Initiative GUT ZU WISSEN kontrolliert werden, werden nicht überprüft (keine Doppelkontrollen!).
- Bei Bio zertifizierten Betrieben wird der Betrieb im Zuge der Biokontrolle kontrolliert.
- Nach positiver Kontrolle erhält der Betrieb den aktuellen Jahreszahl-Sticker für seine SalzburgerLand Herkunftstafel „Ausgezeichnet aufgetischt“.

Zertifizierte Produkte

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist bereits auf mehr als 2.600 Produkten zu finden. Beispiele sind: Milch und Käse, Eier, Rind-, Kalb-, Geflügel-, Lamm- und Wildfleisch, Honig, Gemüse, Säfte und Moste, Edelbrände, Fruchtaufstriche, Fisch, Holz, Räucherwerk, Wolle u.v.m.

Weitere Informationen: Salzburger Agrar Marketing, GF Günther Kronberger

Tel. +43 6245 20407, E-Mail: office@salzburgschmeckt.at,

www.salzburgschmeckt.at/salzbürgerland-herkunfts-zertifikat

Tabelle	
AMA GENUSS REGION QHS-System https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/gastronomie/	Initiative GUT ZU WISSEN https://www.gutzuwissen.co.at/die-initiative/fuer-die-gastronomie
Mit dieser Richtlinie wird ein klares und transparentes Qualitätsprogramm für Gastronome erstellt, das für frische Speisenzubereitung, regionale Herkunft und unabhängige Kontrolle steht. Damit schafft dieses Programm die Voraussetzungen für die Qualität, die Konsumentinnen und Konsumenten in diesen Gastronomie-betrieben erwarten.	Mit der Initiative „Gut zu wissen“ setzen Gastronome ein Zeichen, um mit einem Blick die Herkunft von Fleisch, Eiern sowie Milch und Milchprodukte für Ihre Gäste einfach und klar sichtbar zu machen. Wer zusätzlich die (Salzburg-) Herkunft angibt, erklärt so auch, warum Speisen unterschiedliche Preise haben können.
Teilnahme kostenlos	
Kontrolle alle 3 Jahre, Erstaudit zu 100% von AMA gefördert	Jährliche Kontrolle, Kosten vom Betrieb zu bezahlen
Basisanforderungen	
Verpflichtend zu beziehende regionale Produktkategorien, mindestens... <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 Fleischarten aus Ö ▪ Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm und Schlagobers, Käse aus Ö ▪ Eier aus Ö ▪ Erdäpfel und mindestens 3 weitere ganzjährig verfügbare Obst- oder Gemüsearten aus Ö ▪ mindesten 1 Wildart oder 1 Fischart aus Ö ist verpflichtend (saisonal möglich) ▪ weitere Produktkategorien frei wählbar Nachvollziehbarkeit der Herkunft muss durch Rechnungen und Lieferscheine gegeben sein.	Nachvollziehbarkeit der Herkunft von... <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleisch ▪ Eier und Eiprodukten (Haltungsform & Herkunft) ▪ Milch und Milchprodukten Da keine verpflichtende Herkunft vorgeschrieben ist, gibt es keine Einschränkung beim Einkauf. Nachvollziehbarkeit der Herkunft und ggf. Haltungsform muss durch Rechnungen und Lieferscheine gegeben sein.

