

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit 1.9.2023 tritt die Verordnung zur verpflichtenden Angabe der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich abgegeben werden, in Kraft. Großküchen müssen fortan über die Herkunft definierter Zutaten in Ihren Speisen informieren.

Dieses Infoplatkat des Forums „Österreich isst regional“ soll Mitarbeitenden in öffentlichen Großküchen einen Überblick über wichtige Bereiche der Verordnung bieten und damit die Umsetzung unterstützen.

Für wen gilt die Verordnung?

Großküchen, die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages versorgen.

- Private und öffentliche Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie Spitäler, Kantinen, Schulen, Mensen, Werksküchen etc.
- Zustellung von Speisen im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. für „Essen auf Rädern“ und Kindergärten
- Alle Arten von Gastronomie (z.B. Restaurants) bei freiwilliger Herkunftsauslobung
- Nicht darunter fallen Kur- und Seminarhotels, Gasthäuser, die öffentliche Einrichtungen beliefern (z.B. Kindergärten), und generell Großküchen, die weniger als 50 Personen konstant versorgen.

Dokumentation und Nachweis

- Bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde: durch geeignete Unterlagen, Systeme oder Verfahren
- Alternative: Teilnahme an einem von einer fachlich qualifizierten öffentlichen Stelle betriebenen System zur Herkunftskennzeichnung (z.B. „Gut zu wissen“).
- Auch für Lebensmittel, deren Herkunft freiwillig ausgelobt wird (z.B. Obst und Gemüse), müssen diese Nachweise vorhanden sein.

Umsetzungsvariante 1

Angabe für eine Zutat, gemessen am Gesamteinkauf über einen Zeitraum von max. 1 Jahr:

- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, in welcher Speise sie verarbeitet wird
- Für die einzelne Zutat (z.B. Käse), nicht für die Zutatengruppe (z.B. Milchprodukte)
- Flexible Angabe des geografischen Gebiets
- Mit Prozentsatz, z.B. Rindfleisch: 100 % AT; Hendl: 40 % AT, 60 % Nicht-EU; Butter: 50 % AT, 50 % DE; Parmesan: 100 % IT, sonstiger Käse: 100 % AT

Was und wie wird gekennzeichnet?

Was ist der Ursprung/die Herkunft?

- Fleisch: wo geboren/gemästet/geschlachtet
- Wild: wo geschossen oder aus einem Wildgatter entnommen
- Milch: wo gemolken
- Eier: wo gelegt

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In schriftlicher Form, deutlich lesbar und gut sichtbar (z.B. Aushang, Speisekarte/Menüplan, Bildschirm) als Angabe des geografischen Gebietes:
- EU, Nicht-EU, EU/Nicht-EU oder
- eines Staates (z.B. AT, DE etc.) oder
- einer Region (z.B. Bundesland)
- Bei fehlender Herkunftsinformation in der Lieferkette ist die Angabe „unbekannte Herkunft“ zulässig.
- Die Angaben können flexibel kombiniert werden.

Umsetzungsvariante 2

Bezogen auf die Zutaten einer konkreten Speise an einem konkreten Datum für folgende Speisen:

- Speisen mit Rind-, Kalb-, Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- oder Wildfleisch, wenn das Fleisch im Ganzen (z.B. Schnitzel etc.) und/oder in Teilen (z.B. Gulasch oder klein geschnittenes Fleisch) verwendet wird. Faschiertes fällt nicht darunter.
- Milch oder Milchprodukte als einzelne Speisen oder als Beilage (Butter-, Trinkmilch, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse als Aufschnitt oder im Ganzen)
- Milch oder Milchprodukte in Speisen, die diese als qualitativen Bestandteil enthalten (z.B. Milchreis, Käsespätzle, Topfencrème etc.).
- Eier als gekochtes Ei (weich oder hart, im Ganzen oder aufgeschnitten), gebratenes Ei, Ei im Glas oder Spiegelei als einzelne Speise oder als Beilage
- Eier (sowie Flüssigei, -eigelb, -eiweiß oder Trockenei) in Speisen, die diese als qualitativen Bestandteil enthalten (z.B. Eieromelette, Eierspeise etc.).