

Ergeht an:
 BVA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl
 3192

Datum
 07.08.2023

RUNDSCHREIBEN 025/2023

Kennzeichnung	Herkunft Gemeinschafts- verpflegung	
Betrifft: Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschafts- verpflegung - FAQ Dokument veröffentlicht		Frist: 1.9.2023
<p>Kurzinfo: Ab 1. September sind Großküchen, welche konstante Personengruppen im Rahmen eines längeren Auftrags bedienen, verpflichtet, die Herkunft von Fleisch, Milch und Milchprodukten, sowie von Eiern und Ei-Produkten in ihren Speisen anzugeben.</p> <p>Achtung: gilt auch für kleinere Gemeinschaftsverpfleger, wenn sie die Herkunft freiwillig ausloben.</p> <p>Gewerbliche Lebensmittelbetriebe, die Gemeinschaftsverpflegungen mit diesen Produkten beliefern, unterliegen zwar nicht den Bestimmungen, können sich aber durchaus mit einem (privatrechtlichen) Wunsch des Kunden nach Herkunftsinformationen konfrontiert sehen.</p>		

Mit 1. September 2023 tritt die Verordnung über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, in Kraft. Das Gesundheitsministerium hat ein FAQ Dokument veröffentlicht, welches bei der Auslegung der Verordnung helfen soll. (Beilage B1)

Verpflichtend betroffen sind Gemeinschaftsverpflegungen welche Großküchen sind und konstante Personengruppen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages bedienen, z. B. Betriebskantinen, sowie Ausspeisungen in Gesundheits- und Bildungseinrichtungen.

Die Definition der Großküche folgt der Interpretation der [Hygiene-Leitlinie für Großküchen](#). Definitiv nicht als Großküchen gelten jedoch Gemeinschaftsverpfleger, die regelmäßig insgesamt weniger als 50 Personen konstanter Personengruppen versorgen.

Auch nicht verpflichtend betroffen sind beispielsweise Gasthäuser, Restaurants, Restaurantbetriebe von Kurhotels oder Seminarhotels.

Allerdings müssen auch kleinere Gemeinschaftsverpfleger diese Kennzeichnung umsetzen, wenn sie die Herkunft ihrer Speisen freiwillig ausloben.

Gewerbliche Lebensmittelbetriebe sind grundsätzlich nicht von der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung betroffen. Sollten sie jedoch Gemeinschaftsverpflegungen mit Fleisch, Eier(-produkte)n und / oder Milch(-produkten) beliefern, so werden diese Kunden, die entsprechenden Informationen als Kundenwunsch bei ihnen einfordern. Eine Kennzeichnungspflicht dieser Rohwaren in verarbeiteten Produkten besteht nicht. Es besteht daher auch keine Formvorschrift, wie die Informationen an Kunden weitergegeben werden müssen. Dies ist Vereinbarungssache.

Die zu kennzeichnenden Zutaten in Speisen sind:

- Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel, Schafen, Ziegen oder Wild;
 - Hierbei geht es um ganze Fleischstücke, auch kleinstes Geschnetzeltes. Faschiertes ist nicht umfasst.
 - Auch nicht umfasst ist z.B. zu Wurst verarbeitetes Fleisch.
- Milch und folgende Milchprodukte: Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse;
- Ei und folgende Eiprodukte: Flüssigei, -eigelb, -eiweiß und Trockenei

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

Der qualitative Bestandteil ist laut FAQ Dokument Frage 25:

- a) *jene Zutat, die in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist (zum Beispiel Milchshake, Milchreis, Käsespätzle, Eieromelett, Eierspeise etc.), oder*
- b) *normalerweise von den Verbraucher:innen mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird (zum Beispiel: Pudding).*

Im beiliegenden FAQ Dokument finden sich einige Beispiele, die bei der Auslegung dieser Definition im Einzelfall helfen sollen.

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - FAQ Dokument
--------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin