

Mindestanforderungen für eine Nachhaltige Beschaffung in Niederösterreich laut Landesregierungsbeschluss vom 29. 9. 2015

Folgende **Kernkriterien** (siehe **Tabellen unten, linke Spalten**) sind bei sämtlichen öffentlichen Ausschreibungen des Landes, der Bezirkshauptmannschaften und Agrarbezirksbehörden wie auch der Landesgesellschaften im Landes-Mehrheitseigentum verbindlich anzuwenden. Den Niederösterreichischen Gemeinden wird die Anwendung der Kriterien empfohlen. Die **rechten Tabellenspalten** enthalten jeweils **empfohlene/nicht verbindliche** Nachweise. Ebenfalls empfehlend sind allgemeine textliche Anmerkungen.

Lebensmittel

Die Produktion nachhaltiger Lebensmittel und deren Nachfrage tragen u.a. zum Schutz der Natur und Umwelt, des Klimas und zur Art gerechten Haltung von Tieren und dem Wohlbefinden und der Gesundheit der KonsumentInnen bei. Sie stärken die integrierte Landwirtschaft, in der hohe Qualitätsstandards und kurze Wege eingehalten werden. Außerdem leisten sie einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. Als Richtschnur gilt für alle, die nachhaltige Lebensmittel kaufen wollen: saisonal, regional, biologisch.

Wer aus der Nähe kauft, stärkt die regionalen Bauern und Gewerbebetriebe und damit die ganze Region. Das gilt natürlich nur für Lebensmittel, deren Hauptproduktion (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung etc.) in der Region liegt und nicht für nicht regional erzeugte Produkte einer regionalen Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung (wie z. B. eine Filiale einer Kette).

Bei nicht in Europa erhältlichen und unverzichtbaren Lebensmittel (Kaffee, Schwarztee, Kakao, Schokolade) muss auf die Herkunft aus fairem Handel geachtet werden. Die Großküchen der Landesverwaltung und der Landesgesellschaften im Mehrheitseigentum des Landes sind dringend angehalten, auf dem Speiseplan oder Aushang folgendes für alle KonsumentInnen und BesucherInnen transparent darzustellen: Bestandteile, die kontrolliert biologisch erzeugt wurden; saisonale Lebensmittel; Tierart bei Fleisch bzw. Fleischerzeugnissen samt Herkunft nach Land.

Hier folgt nun die Aufzählung der verpflichtenden Mindestanforderungen samt Hinweise für mögliche Nachweise.

Mindestanforderungen für Lebensmittel

Quelle: abgeänderte naBe Kernkriterien für Lebensmittel

Durchschnittlich 30 % (im Sinne einer monetären Bewertung) der jährlich beschafften Lebensmittel müssen kontrolliert biologisch erzeugt sein.	Kennzeichnung des Produkts als ökologisches/kontrolliert biologisches Produkt gemäß der Verordnung (EU) Nr. 834/2007 ¹ .
Eier und Eiprodukte stammen aus Freilandhaltung oder Bodenhaltung.	Hühnerfrischei ist auf der Schale mit einem Code gekennzeichnet. Die erste Ziffer des Codes informiert über die Art der Tierhaltung. „0“ = biologische Landwirtschaft; 1 = konventionelle Freilandhaltung; 2 = Bodenhaltung; 3 = Käfighaltung. Bei Eiprodukten ist der Nachweis zu erbringen, dass die Produktion der Eier den Mindestanforderungen für „Eier aus Freilandhaltung“ oder „Eier aus Bodenhaltung“ entspricht, die in Anhang 2 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 ² dargestellt sind. Produkte, die mit dem AMA Gütesiegel oder gleichwertig ausgezeichnet sind, erfüllen diese Kriterien allenfalls.

¹ Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, ABl Nr. L 204 vom 20.07.2007 S. 1.

² Verordnung (EG) Nr. 589/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier, ABl Nr. L 163 vom 24.06.2008 S. 6

Die Eier wurden gentechnikfrei produziert (d. h. es wurden ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel verwendet).	Kennzeichnung der Produkte als „gentechnikfrei“, „ohne Gentechnik“, „ohne Verwendung von Gentechnik“ bzw. mit einer anderen, gleichsinnigen Bezeichnung entsprechend der Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreiheit“ ³ des österreichischen Codex Alimentarius oder ein gleichwertiger Nachweis. Produkte, die mit dem AMA Biosiegel oder gleichwertig ausgezeichnet sind, erfüllen diese Kriterien allenfalls.
Bei verarbeiteten Lebensmitteln mit Eibestandteilen sind die Gentechnikfreiheit der Eier und die Haltungsform der Hühner anzugeben.	
Hühner- und Putenfleisch stammt aus gentechnikfreier Produktion.	
Hühner- und Putenfleisch stammt aus einer Produktion, bei der die folgenden maximalen Besatzdichten eingehalten wurden: Masthühner: 30 kg/m ² Truthühner: 40 kg/m ²	Produkte, die mit dem AMA Gütesiegel oder gleichwertig ausgezeichnet sind, erfüllen diese Kriterien allenfalls.
<p>Die Fleisch- und Wurstwaren sind nach Absprache mit dem Auftraggeber vakuumiert oder lebensmittelecht verpackt anzuliefern und haben den gewöhnlich vorausgesetzten Eigenschaften in handelsüblicher Qualität und den für die Qualitätsprüfung im Zuge der Ausschreibung zur Verfügung gestellten Proben zu entsprechen.</p> <p>Fleisch ist entsprechend der handelsüblichen Art zerlegt und geschnitten zu liefern.</p> <p>Kennzeichnung von Rind- bzw. Schweinefleisch:</p> <p>Der Auftragnehmer ist zur Kennzeichnung gemäß den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen idgF verpflichtet. Alle Fleischprodukte müssen mit Etiketten geliefert werden.</p> <p>Die Angaben auf den Etiketten müssen enthalten:</p> <p>Bei Anlieferung von Großteilstücken (Viertel, Hälften)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennungszeichen eines freiwilligen Herkunftskennzeichnungssystems • Tierkategorie • Handelsklassen (Fleisch- und Fettklasse bei Rindern und Kälbern, MFA-Wert bei Schweinen) • Identnummer (Ohrmarkennummer bei Rindern und Kälbern, Schlachtnummer bzw. LFBIS-Nummer bei Schweinen) • Fortlaufende Etikettennummer • Zulassungsnummer des Schlachthofs • Herkunft (geboren in:, aufgezogen in:, geschlachtet in:) • Geburtsdatum • Schlachtdatum • Landwirtschaftlicher Betrieb 	<p>Etiketten – z.B. Einlege- bzw. Klebeetiketten</p> <p>Produkte, die mit Erkennungszeichen eines freiwilligen Qualitäts- und/oder Herkunftssicherungssystem (z.B. „bos“ oder VUQS-R bei Rind und Kalb, „sus“ oder VUQS-S bei Schwein) versehen sind, erfüllen diese Kriterien allenfalls</p>

³ Siehe https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/gentechnikfreie_produkte.html

<p>Bei Anlieferung von Feinteilstücken bzw. portioniertem Fleisch – gilt auch für teilweise verarbeitetes Fleisch (geschnetzelt, gewürfelt, faschiert).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennungszeichen eines freiwilligen Herkunftskennzeichnungssystems • Identnummer (Chargen- oder Ohrmarkennummer) • Fortlaufende Etikettennummer • Tierkategorie (Rind, Kalb, Schwein) • Artikel • Zulassungsnummer des Schlachthofes und des Zerlegungsbetriebes • Herkunft (geboren in:, aufgezogen in:, geschlachtet in:, zerlegt in:) <p>Nur für Bio Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> • EU-Bio-Logo • Bio-Kontrollstellen-Nummer 	
<p>Es dürfen nur solche Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse angeboten werden, welche KEINE gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten (wie etwa gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen des österreichischen Gentechnikgesetzes (BGBl. 510/1994, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 127/2005) und der österreichischen Gentechnik-Kennzeichnungsverordnung (BGBl. II Nr. 59/1998, zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 5/2006) in der jeweils geltenden Fassung).</p>	

Mindestanforderungen für Verpflegungsdienstleistungen (Catering, Gemeinschaftsverpflegung)

Neben einer guten Produktqualität stärken Sie mit regionalen umweltbewussten Caterern die Beschäftigungs- und Qualifizierungsmöglichkeiten für die Menschen in der Region – (Bio) Bauern, Getränkehersteller und Lieferanten usw.

Die rd. 4.700 Biobauern Niederösterreichs erzeugen eine große Vielfalt an Bio-Lebensmitteln. Übrigens: mit 51 % liegt der Großteil der österreichischen Bioackerfläche in Niederösterreich.

Der NÖ-Landtag hat bereits 2002 die „Förderung des fairen Handels mit Entwicklungsländern als Bestandteil der NÖ Entwicklungspolitik“ beschlossen. „Fair gehandelte Produkte“ bedeutet ethisch, sozial und ökologisch verträglich erzeugte Produkte aus Ländern des Südens. Der faire Handel ist durch die Zertifizierung mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel zu belegen.

Vermeiden Sie, wo immer es geht, das Entstehen von Abfällen.

Quelle: naBe Kernkriterien, Ökokauf und Fair Trade

<p>Durchschnittlich 30% (im Sinne einer monetären Bewertung) der verwendeten Lebensmittel müssen ökologisch erzeugt sein entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 834/2007.</p>	<p>Kennzeichnung des Produkts als ökologisches/biologisches Produkt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.</p> <p>Wenn ein Anbieter das Österreichische Umweltzeichen für Gaststätten vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass die Kriterien eingehalten werden, sofern auch der Prozentsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel angegeben wird, der im Rahmen des Vertrags zu verwenden beabsichtigt ist.</p> <p>Andernfalls muss angegeben werden, wie die Vorgaben im Rahmen des Angebots eingehalten werden.</p>
<p>Die verwendeten Lebensmittel aus konventioneller bzw. integrierter Landwirtschaft (Ei und Eiprodukte, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln) müssen den unter dem Kapitel Mindestanforderungen-Lebensmittel dargestellten Anforderungen entsprechen.</p>	
<p>Falls der Speiseplan vom Auftragnehmer bestimmt wird:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der überwiegende Anteil der Obst- und Gemüsesorten, die im Rahmen der Dienstleistung angeboten werden, sind der Saison entsprechend auszuwählen. Die empfohlenen Richtlinien enthält der Saisonkalender, der von der aus-schreibenden Stelle erarbeitet bzw. zur Verfügung gestellt wird⁴. <p>Der Anteil an Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukten entspricht ernährungsphysiologischen Empfehlungen⁵.</p> <p>Auf dem Speiseplan oder Aushang ist transparent dargestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestandteile, die kontrolliert biologisch erzeugt wurden • Saisonale Lebensmittel • Tierart bei Fleisch, Fleischerzeugnissen samt Herkunft von Fleisch nach Land 	<p>Der Bieter, die Bieterin muss angeben, wie die Vorgabe im Rahmen des Angebots eingehalten werden.</p>
<p>Verwendetes Hühnerfrischei (Schalenei), Pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb und Hühnereiweiß muss aus kontrolliert biologischem Landbau oder aus Freiland- bzw. Bodenhaltung sein.</p>	<p>Der Bieter, die Bieterin muss angeben, wie die Vorgabe im Rahmen des Angebots eingehalten werden. Produkte des AMA Biosiegels oder Produkte mit einem gleichwertigen Nachweis erfüllen diese Anforderungen allenfalls.</p>
<p>Nahrungsmittel, die nicht im Inland bzw. in einem europäischen Land mit ausreichendem ArbeitnehmerInnenschutz erzeugt werden können wie zB. Kaffee, Schwarztee, Kakao, Bananen, müssen aus sozial fairer Produktion stammen.</p>	<p>Fairtrade Gütesiegel oder vergleichbare Nachweisform, www.sofair.at Eigenerklärung zur Einhaltung sozial fairer Ausführungsbestimmungen</p>

⁴ Generell sollte bei der Erstellung des Speiseplans auf eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung auf Basis der Österreichischen Ernährungspyramide geachtet werden (http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/DIE_OeSTERREICHISCHE_ERNAeHRUNGSPYRAMIDE). Praktische Umsetzungshinweise dafür bietet beispielsweise die Empfehlung „Leitlinie Schulbuffet“ (http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Leitlinie_Schulbuffet).

⁵ Generell sollte bei der Erstellung des Speiseplans auf eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung auf Basis der Österreichischen Ernährungspyramide geachtet werden (http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/DIE_OeSTERREICHISCHE_ERNAeHRUNGSPYRAMIDE).

Informationen

- Unter der Website der NÖ Landwirtschaftskammer www.gutzuwissen.co.at erhalten Sie Informationen und Produkte für die Öffentlichkeitsarbeit zur Herkunftskennzeichnung.
- Falls Sie eine nachhaltige Veranstaltung planen wollen – Arbeitstreffen, Kongresse, Feiern,... bietet Ihnen **N.CHECK event** die entsprechende Unterstützung – www.ncheck.at

Weitere Unterstützung

- Unterstützungen zur nachhaltigen Ausschreibungsgestaltung erhalten sie über die **Hotline „Nachhaltiges Beschaffungsservice NÖ“**
Email beschaffungsservice@enu.at
Website www.beschaffungsservice.at
Telefon **02742 221 445**
- **Ausschreibungstexte zu den Kernkriterien** sowie weitere **produktspezifische Ausschreibungskriterien** erhalten Sie gesammelt im Ausschreibungstool **N:CHECK einkauf** unter www.ncheck.at.

Hinweis: Für das Nutzen dieses Werkzeugs ist eine **eintägige Einschulung** erforderlich.

Informationen dazu erhalten sie beim

Nachhaltigen Beschaffungsservice NÖ bzw. beim
Amt der Niederösterreichischen Landesregierung

Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft

Landhausplatz 1, 3109 St.Pölten

Email post.ru3@noel.gv.at

Telefon **02742 900 514 352**



Mehr Infos und Produktblätter und Mindestkriterien auf unserer Website www.beschaffungsservice.at

Impressum: Eigentümer, Herausgeber, Medieninhaber, Land Niederösterreich, Gruppe Raumordnung, Umwelt und Verkehr, Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft, Landhausplatz 1, 3109 St.Pölten, Telefon: +43 (0)2742 9005-14352, Email: post.ru3@noel.gv.at