

QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

Infoblatt für die österreichische Jägerschaft

DAS QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM (KURZ: QHS-SYSTEM) STÄRKT UNSER BETRIEBE

Ganz nach dem Motto "Aus der Region. Für die Region. In die Welt." wollen wir die Produkte und Leistungen aus unseren Regionen noch bekannter machen.

Das QHS-System steht für eine klare und durchgängige Qualitäts- und Herkunftssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette (Landwirtschaft und Jägerschaft, Verarbeitung, Gastronomie, Hotellerie). Die Qualität und regionale Herkunft der Produkte und Speisen stehen im Mittelpunkt und werden transparent dargestellt. Durch das QHS-System erhalten Konsumenten und Gäste ein Qualitätsversprechen und eine Orientierung für die Auswahl von Betrieben, welche regionale Produkte und frisch zubereitete Gerichte anbieten. Die Basis des QHS-Systems bilden die staatlich anerkannten Qualitäts- und Herkunftsrichtlinien für bäuerliche Direktvermarkter, gewerbliche Lebensmittelmanufakturen und Gastronomie.

Unter folgendem Link wird das QHS-System näher vorgestellt: <https://youtu.be/6rf84JiImBI>

VORTEILE FÜR QHS-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE

- Positionierung als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und nachvollziehbare Herkunft aus der Region
- Umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit zur Bekanntheitssteigerung der regionalen Produkte (Pressearbeit, Medien-Kooperationen print und digital, Website, Social Media Kanäle, Fotoshootings, Videodrehs,...)
- Präsentation auf der Kulinarik-Landkarte Österreich inkl. Veranstaltungskalender
- Zurverfügungstellung von Werbemitteln und verkaufsunterstützenden Hilfsmitteln (Tragetaschen, Servietten,...)
- Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen und Teilnahme an absatzfördernden Schwerpunktaktionen (Spezialitätenwochen, Prämierungen,...)
- Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel (vereinfachte Suche und verstärkte Absatzchancen)
- Wettbewerbs- und Kooperationsvorteile durch aktive Einbindung in das Netzwerk Kulinarik (Plattform entlang der Wertschöpfungskette, regionale Kooperationen, regelmäßige Informationsschreiben und Vernetzungstreffen,...)

TEILNAHME AM QHS-SYSTEM

Auf der Website www.netzwerk-kulinarik.at/qhs können Sie sich unverbindlich zur Teilnahme am QHS-System anmelden. Hier haben Sie auch die Möglichkeit eine unverbindliche QHS-Erstberatung zu beantragen. Nach Unterzeichnung des QHS-Teilnahmevertrages und der Wahl Ihrer Kontrollstelle erfolgt die praktische Umsetzung des QHS-Systems im Betrieb. Zeitnah findet das Erstaudit statt. Nach positiv erfolgtem Erstaudit erhalten Sie den gegengezeichneten Teilnahmevertrag sowie Ihr Zertifikat und können als QHS-Betrieb kostenlos bei sämtlichen Aktivitäten des Netzwerks Kulinarik teilnehmen. Die Teilnahme am QHS-System ist derzeit kostenlos. Für Sie fallen lediglich jene Kosten an, die Ihnen im Zusammenhang mit der Durchführung der QHS-Audits entstehen.

DIREKTVERMARKTUNG ODER LEBENSMITTELMANUFATUREN

Für die Jägerschaft sind in weiterer Folge die Richtlinie für gewerbliche Lebensmittelmanufakturen oder bäuerliche Direktvermarkter relevant. Hierzu bedarf es der richtigen Zuordnung Ihres Betriebs.

A) BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG

Jäger (natürliche oder juristische Personen) die nach folgenden Kriterien vermarkten fallen in den Anwendungsbereich der Richtlinie für bäuerliche Direktvermarkter:

- Direkte Abgabe kleiner Mengen Wild im Ganzen oder Wildfleisch küchenfertig zerteilt, frisch nicht tiefgekühlt vom Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler oder Gastronomen binnen 7 Tagen nach Erlegung.
- Es ist unbedingt zu beachten, dass das verwendete Wildfleisch von Wildstücken stammt, die entweder vom Jäger selbst erlegt wurden oder die aus dem Revier / den Revieren stammen, in dem / denen der Jäger Jagdausübungsberechtigter (Pächter, Mitpächter) ist.
- Jäger, die Wildbret zerwirken, um es zu vermarkten, oder Jäger die Wild zum Verkauf bereithalten bzw. auch im Ganzen verkaufen gelten grundsätzlich als „Lebensmittelunternehmer“ und sind dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung).
- Die Be- und Verarbeitung des eigenen Wildes ist in Form eines Wildbearbeitungsbetriebes außerhalb der 7 Tage Regel möglich.

WO ENDET DIE DIREKTVERMARKTUNG – WO BEGINNEN MANUFAKTUREN

Diese Unterscheidung wird im QHS-System anhand des Gewerberechtes getroffen.

B) GEWERBLICHE LEBENSMITTELMANUFAKTUREN

Jäger (natürliche oder juristische Personen) die nach folgenden Kriterien vermarkten fallen in den Anwendungsbereich der Richtlinie für Lebensmittelmanufakturen:

- Wenn Wild zugekauft wird, zugekauftes Wildbret verarbeitet oder eigenes Wildbret mit zugekauftem Wildbret verarbeitet wird, sind eine Gewerbeberechtigung und eine gewerberechtliche Betriebsanlagengenehmigung notwendig.

Sollten Sie sich unklar darüber sein, welcher Sparte Sie angehören, wenden Sie sich bitte an Ihre Landesjagdverbände.

AUDITUMFANG

Vorzubereitende Unterlagen für **Jäger als bäuerliche Direktvermarkter**:

- Ausgefüllte Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
- Auflistung der Spezialitäten
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung (bei eigenem Hausbrunnen oder Quellwasser)
- Rechnungen der Lohnproduzenten mit Mengenangabe der hergestellten Produkte (z.B. Zerlegung und Verarbeitung)
- Freiwillige weitere Dokumente: aktuelle Berichte der Lebensmittelbehörde bzw. Bestätigung der Behörde über einen Kontrollbesuch mit Betriebsrundgang (nicht älter als zwei Jahre) und Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterial

Vorzubereitende Unterlagen für **Lebensmittelmanufakturen**:

- Ausgefüllte Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
- Auflistung der Spezialitäten (betriebseigen oder traditionell oder regionstypisch)
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung (bei eigenem Hausbrunnen oder Quellwasser)
- Eingangsrechnungen bzw. Lieferscheine (zugekaufte Hauptzutaten und primäre Zutaten mit Herkunftsangaben)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

- Schulungs- und Ausbildungsbestätigungen für das Personal
- Freiwillige weitere Dokumente: aktuelle Berichte der Lebensmittelbehörde bzw. Bestätigung der Behörde über einen Kontrollbesuch mit Betriebsrundgang (nicht älter als zwei Jahre) und Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterial

Durch das Ausfüllen der Checkliste zur Selbstüberprüfung sehen Sie, ob Sie die QHS-Anforderungen erfüllen. Diese ist pro Sparte unter www.netzwerk-kulinarik.at/qhs abrufbar. Bitte beachten Sie dabei, dass einige Punkte für die Jagd nicht relevant sind.

DAS QHS-AUDIT

Audits zur Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinien finden risikobasiert statt. Bei bäuerlichen Direktvermarktern und gewerblichen Lebensmittelmanufakturen erfolgen die Audits mindestens alle vier Jahre. Die tatsächliche Auditfrequenz richtet sich nach dem Ergebnis des letzten Audits. Das heißt, je besser Ihr Betrieb das QHS-System umsetzt, desto geringer fällt die Auditfrequenz aus.

Die externen Betriebsaudits werden ca. 2 Tage vor der Durchführung telefonisch angekündigt. Je nach Betriebsgröße kann man mit Auditkosten in Höhe von durchschnittlich rund € 250,- ausgehen.