

BIO AUSTRIA Beratungsblatt



*Lebensmittelzukauf &
Speisenverabreichung*

am Beispiel Fleisch und Milch

Inhalt

Lebensmittelzukauf und Speisenverabreichung

- 2 Definition Urprodukte nach BGBL. II Nr. 410/2008
- 2 Definition Be- und Verarbeitungsprodukte
- 3 Zukaufsgrenzen bei Urprodukten
- 3 Zukaufsgrenzen bei be- und verarbeiteten Produkten
- 4 Lohnverarbeitung
- 4 Handelstätigkeit
- 4 Verabreichung und Ausschank im Rahmen der Landwirtschaft
- 4 Quellenverzeichnis

Lebensmittelzukauf und Speisenverabreichung

Am Beispiel von Milch und Fleisch haben wir für Sie nachstehend die wichtigsten Grundlagen zusammengefasst.

Definition Urprodukte nach BGBL. II Nr. 410/2008 ¹

Fleisch, Fleischwaren und Fisch

Als Urprodukte gelten: Fische und Fleisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und von Wild (auch gerupft, abgezogen, geschuppt, im Ganzen, halbiert, bei Rindern auch gefünftelt); den Schlachttierkörpern können auch die zum menschlichen Genuss nicht verwendbaren Teile entfernt werden;

Siehe dazu. österr. Lebensmittelbuch (auch Codex Alimentarius Austriacus), Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischereierzeugnisse“

Milch und Milchprodukte Milch (roh und pasteurisiert)

Als Urprodukte gelten: Milch (roh oder pasteurisiert), Sauerrahm, Schlagobers, Sauermilch, Buttermilch, Jogurt, Kefir, Topfen, Butter (Alm-, Landbutter), Molke, alle diese ohne geschmacksverändernde Zusätze, sowie typische bäuerliche, alt hergebrachte Käsesorten, wie zB. Almkäse/Bergkäse, Zieger/Schotten, Graukäse, Kochkäse, Rässkäse, Hobelkäse, Schaf- oder Ziegen(misch)frischkäse (auch eingelegt in Öl und/oder gewürzt), Bierkäse;

Definition Be- und Verarbeitungsprodukte ²

Fleisch, Fleischwaren und Fisch

Fisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und von Wild, wenn kleiner als halbiert bzw. bei Rindern kleiner als gefünftelt (auch wenn der Betriebsführer im Einzelfall vorbringt, dass die Zerteilung nur für den Transport erfolgt ist), Fleischwaren aller Art (z.B. Wurst, Faschiertes, Geselchtes) Fische, geräuchert, getrocknet, gebeizt Fischprodukte (z.B. Rogen geräuchert, Sulz, Laibchen, Pastete) Fischfilet (grätenfrei und ohne Bauchlappen) Brathühner (gewürzt)

Milch und Milchprodukte

Butteraufstriche, Butterschmalz, Fruchtjoghurt, Mischgetränke (z.B. Trinkjoghurt, Kakao, Eiskaffee), Speiseeis, Quargel, Topfenaufstriche (z.B. Liptauer), Topfen- und Käseknödel, Mozzarella, Ziegen(misch)frischkäse, geräuchert, paniert, etc. bzw. als Weich-/ Schnitt-/Hartkäse Weichkäse (Camembert)

Schnittkäse

(Käse, der sich gut in Scheiben schneiden lässt, z.B. Edamer, Gouda, Tilsiter, Geheimratskäse, Butterkäse)
 = Urprodukt, wenn althergebrachte Käsesorte; sind nur diese Käsesorten, die in der Urprodukteverordnung angeführt sind. Wenn in bestimmten Regionen Österreichs dafür andere Bezeichnungen vorliegen oder andere Käsesorten typisch bäuerlich und althergebracht sind, sind diese Sorten in diesen Regionen auch Urprodukte, z.B. Graukäse (Tirol) = Steirerkas (Steiermark).

Hartkäse

(längste Reifezeit aller Käsesorten, z.B. Parmesan)
 = Urprodukt, wenn althergebrachte Käsesorte; sind nur diese Käsesorten, die in der Urprodukteverordnung angeführt sind. Wenn in bestimmten Regionen Österreichs dafür andere Bezeichnungen vorliegen oder andere Käsesorten typisch bäuerlich und althergebracht sind, sind diese Sorten in diesen Regionen auch Urprodukte.



Foto: BIO AUSTRIA/David Faber

Zukaufsgrenzen bei Urprodukten¹

- Pflanzliche Produkte: max. 25% des Verkaufswertes
- Tierische Produkte (inkl. Honig): Kein Zukauf zulässig

Zukaufsgrenzen bei be- & verarbeiteten Produkten

Nachfolgende Regelungen gelten sowohl für pflanzliche als auch für tierische Produkte:

- Nach Gewerberecht: 49 % gemessen am Einkaufswert Und der Menge .
- Nach Steuerrecht: 25 % gemessen am Verkaufswert

Beispiel 1: Bratwurstherstellung und Verkauf (eigene Kalkulation und Darstellung)

Betrieb A produziert 100 kg Bio-Kitzbratwürste. Der Einfachheit halber wird angenommen, dass die Würste aus 100 kg Bio-Fleisch und üblichen Mengen an Bio-Gewürzen und Salz bestehen. Für die Produktion kauft Betrieb A von Betrieb B 40 kg Bio-Fleisch zu. Das eigene Bio-Fleisch wird mit 12 €/kg bewertet. Der Preis für das zugekaufte Bio-Fleisch liegt bei 14 €/kg. Der Verkaufspreis der Bio-Bratwurst liegt bei 20 €/kg.

Der Umsatz aus dem Bio-Wurstverkauf beläuft sich damit auf 2.000,- €.

Tabellen 1-3: Berechnungsbeispiel

Gewerberecht – gemessen am Einkaufswert		
	Betrag (€)	Anteil
Eigenes Fleisch (60 kg á 12,- €)	720	56 %
Zukauf (40 kg á 14,- €)	560	44 %
Gesamt	1.280	100 %

Gewerberecht – gemessen an der Menge		
	Betrag (€)	Anteil
Eigenes Fleisch (60 kg á 12,- €)	60	60 %
Zukauf (40 kg á 14,- €)	40	40 %
Gesamt	100	100 %

Steuerrecht – gemessen am Verkaufswert		
	Betrag (€)	Anteil
Zukauf	560	28 %
Umsatz	2.000	100 %

Fazit:

Gewerberechtlich wäre der Zukauf zulässig. Steuerrechtlich hingegen nicht. Maßnahmen können in diesem Fall folgende sein:

- Reduktion des Einkaufspreises auf 12,5 €/kg
- Reduktion der Zukaufmenge auf 33 kg
- Erhöhung des Verkaufspreises auf 22 €/kg

Lohnverarbeitung 4,5

Generell gilt, dass die Rohstoffe die ein LW-Betrieb an einen Lohnverarbeiter liefert, nach der Lohnverarbeitung wieder an den LW-Betrieb zurück gehen müssen. Die nach Gewerbe-recht bestehenden Zukaufsgrenzen gelten auch hier. Maximal 49 %, gemessen an der Gesamtmenge der Rohware, können den gelieferten Rohstoffen vom Lohnverarbeiter hinzugefügt werden.

Eine Lohnverarbeitung durch einen anderen landwirtschaftlichen Betrieb ist nach der Gewerbeordnung nur bis zum Urprodukt möglich.

Die Lohnverarbeitung bei be- und verarbeiteten Produkten ist nur durch befugte Gewerbetreibende möglich.

Handelstätigkeit 4

Um Handelsware weiterzuverkaufen, ist eine gewerberechtliche Anmeldung für Handelstätigkeiten notwendig. Im Rahmen von Handelstätigkeiten gibt es keine Einschränkungen hinsichtlich Zukaufsmengen.

Quellenverzeichnis

1 Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Zugehörigkeit der von Land- und Forstwirten hergestellten Produkte zur land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion (Urprodukteverordnung) StF: BGBl. II Nr. 410/2008. Abgerufen am 14.8.2019 unter: <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/Bundesnormen/20006095/Urprodukteverordnung%2c%20Fassung%20vom%2014.08.2019.pdf>

2 Sozialversicherung der Bauern (SVB), 2019: Nebentätigkeiten. Wien. Abgerufen am 14.8.2019 unter: <https://www.svb.at/cdscontent/load?contentid=10008.588898&version=1558075946>

3 Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich,

Landwirtschaftskammer Österreich (2018): Rechtliches zur Direktvermarktung. Wien

4 LK Tirol, Maria Joas, 2019: Telefonische Auskunft am 8.8.2019

5 Joas, M. (2019): Schriftliche Auskunft am 24.9.2019, Landwirtschaftskammer Tirol, Innsbruck

Impressum

Beratungsblatt: Lebensmittelzukauf & Speisenverabreichung

Autor:

Tobias Lienhart B.Sc.

Titelfoto

Manuela Wilpernig



Verabreichung und Ausschank im Rahmen der Landwirtschaft 3

Gewerberechtlich muss streng zwischen dem (bloßen) Verkauf eigener Produkte und der darüberhinausgehenden Verabreichung bzw. der Ausschank von Speisen und Getränken unterschieden werden.

Unter Verabreichung und Ausschank ist jede Vorkehrung oder Tätigkeit zu verstehen, die darauf abzielt, dass die Speisen und Getränke an Ort und Stelle genossen werden (z.B. Abgabe einer fertig aufgeschnittenen und auf dem Teller angerichteten Portion Geselchtes mit Besteck, Ausschank von Wein im Glas).

Für die Verabreichung und den Ausschank (von auch im Rahmen der landwirtschaftlichen Urproduktion oder im Rahmen eines landwirtschaftlichen Nebengewerbes hergestellten Produkten) ist grundsätzlich eine Gastgewerbeberechtigung erforderlich.

Ohne Gastgewerbeberechtigung sind Verabreichung und Ausschank nur im Rahmen eines Buschenschanks, der Privatzimmervermietung („UrlaubamBauernhof“) und des Almbuffets zulässig.