FACHTAGUNG 2025

Geschützte Qualität & Allergenkennzeichnung richtig anwenden

gastronomie im hds

unibz

→ **Termin: Montag, 24. November 2025** von 09:00 bis 12:30 Uhr
→ **Ort:** Bozen, hds-Hauptsitz (Saal „Akademie“, Erdgeschoss), Mitterweg 5, Bozner Bozen
→ **Veranstalter:** Fachgruppe Gastronomie im hds in Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen (unibz)
→ **Sprachen:** Die Fachtagung wird teils auf Deutsch, teils auf Italienisch abgehalten.
→ **Teilnahme:** kostenlos – begrenzte Plätze – Anmeldung erforderlich (hds-Mitglieder werden bei der Platzvergabe bevorzugt)
→ **Parkmöglichkeiten:** hds Parkgarage und Don Guido Pedrotti Platz (gebührenpflichtig)

ANMELDUNG BIS DONNERSTAG, 20. NOVEMBER

→ **online:** https://forms.office.com/e/3Z4q8JjsTp
→ oder direkt über den **QR-Code**

PROGRAMM

09:00 Uhr → Begrüßung

→ **Sabine Mayr,** Direktorin hds
→ **Kurt Unterkofler,** Präsident Gastronomie im hds
→ **Prof. Emanuele Boselli,** Leiter Studiengang Lebensmittel- und Gastronomiewissenschaften, unibz

09:15 Uhr → g.U.- und g.g.A-Recht und deren Schutz

→ **Referent: Prof. Matteo Ferrari,** Dozent für Agrar- und Lebensmittelrecht, unibz

Inhalte: Rechtlicher Rahmen, Schutz der Herkunftsbezeichnungen, Verwendung in Speisekarten und zusammengesetzten Produkten, unzulässige Anspielungen und Nachahmungen, Praxisbeispiele und EU-Rechtsprechung.

FACHTAGUNG 2025

Geschützte Qualität & Allergenkennzeichnung richtig anwenden

gastronomie im hds

unibz

09:35 Uhr → Allergien und Allergenkennzeichnung auf den Speisekarten

→ **Referenten: Prof. Lucio Lucchin,** Ernährungsmediziner, Dozent unibz
Avv. Francesco Rebuffat, Rechts- und Steuerabteilung FIPE

Inhalte: Unterschied zwischen Allergie und Intoleranz, medizinische Auswirkungen, rechtliche Verpflichtungen für Gastronomiebetriebe, Praxisbeispiele, Verantwortung und korrekte Gästekommunikation.

10:25 Uhr → Kaffeepause

FACHBEITRÄGE KONSORTIEN

10:45 Uhr → Consorzio Parmigiano Reggiano

→ Überwachung der nationalen, internationalen und Onlinemärkte, Schutz und Durchsetzung der g.U. Parmigiano Reggiano

→ **Referent: Alberto Pecorari,** Leiter der institutionellen Dienste für Marktüberwachung
Inhalte: Kontrollen zur korrekten Verwendung der g.U.-Bezeichnung in der Gastronomie, Ergebnisse von Menü-Überprüfungen, konkrete Beispiele fehlerhafter Nutzung, Bedeutung transparenter Kommunikation.

11:05 Uhr → Konsortium Südtiroler Speck

→ Südtiroler Speck g.g.A.: Schutz und Mehrwert in der Gastronomie
→ **Referenten: Massimo Malnerich,** Aufsichtsbeauftragter der den SALUMITALIA-Schutzkonsortien angeschlossenen Konsortien, und **Martin Knoll,** Direktor Konsortium Südtiroler Speck

Inhalte: Kontrollen und korrekte Verwendung der Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ am Markt mit besonderem Fokus auf die Gastronomie. Mehrwert und Bedeutung transparenter Kommunikation.

11:25 Uhr → Südtiroler Weinkonsortium

→ Korrekte Verwendung der Bezeichnungen DOC und IGT bei Südtiroler Weinen
→ **Referent: Michael Wild,** technischer Verantwortlicher im Bereich Erzeugervorschriften; Digitalisierung und Zertifizierung sowie Direktionsassistent im Konsortium Südtirol Wein

Inhalte: Richtige Angabe der Herkunftsbezeichnungen DOC und IGT in Weinkarten. Kontrolltätigkeit des Konsortiums – insbesondere in Gastronomie und Handel – zur Gewährleistung korrekter Deklarationen und zur Vorbeugung von Betrugsfällen (z. B. unrechtmäßige Auslobung als Südtiroler Wein).

FACHTAGUNG 2025

Geschützte Qualität & Allergenkennzeichnung richtig anwenden

gastronomie im hds

unibz

11:45 Uhr → Südtiroler Apfelkonsortium

→ Der Südtiroler Apfel als geschützte Marke

→ **Referentin: Antonia Widmann,** Nachhaltigkeit & Kommunikation, Südtiroler Apfelkonsortium
Inhalte: Vorstellung des Konsortiums und seiner Mitglieder. Kontrolltätigkeit zur korrekten Verwendung der Bezeichnung – auch bei abgeleiteten Produkten wie Säfte, Süßspeisen oder Desserts auf Apfelbasis.

12:15 Uhr → Diskussion & Fragen

12:30 Uhr → Abschluss

IM ANSCHLUSS
Verkostung von **g.g.A./g.U./D.O.C.-Produkten,** zubereitet von den **Südtiroler Genussbotschaftern,** dazu DOC-Weine der **Kellerei Bozen.**

hds-bz.it/**gastronomie**