



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Gütesiegel bei Eiern

Eier mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammen zu 100 Prozent aus Österreich. Das bedeutet, dass die Hennen hier schlüpfen, großgezogen werden und ihre Eier hier legen. Nur Eier aus Boden-, Freiland oder Biohaltung und der Güteklasse A werden mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinien gelten für alle Produktions- und Vermarktungsstufen von der Legehennenhaltung über Abpackstellen, Färbereien bis zum Lebensmittelhandel. Sie regeln wichtige Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen, die ein hohes Hygieneniveau gewährleisten.

Alle Eier müssen bereits im Legehennenbetrieb mit dem Erzeugercode gestempelt werden. Für Frischeier-Lieferungen an Packstellen oder Vermarkter sind „ovum“-Lieferscheine zu verwenden. Sie gewährleisten die korrekte Datenerfassung und Nachvollziehbarkeit

Salmonellen-Monitoring

Für das AMA-Gütesiegel muss vom Betreuungstierarzt ein umfassendes Salmonellenmonitoring durchgeführt werden. Nach einer Erstuntersuchung der Hennen zwischen der 22. und 26. Lebenswoche werden die Hennen regelmäßig alle 15 Wochen bis zur Schlachtung, auf Salmonellen geprüft. Eine positive Probe führt dazu, dass die Herde bzw. der Betrieb sofort für die Lieferung von AMA-Frischeiern gesperrt wird.

Eierdatenbank

Die österreichische Eierdatenbank hat zur Aufgabe, alle Warenströme von Eiern aufzuzeichnen. In Österreich werden alle AMA-Gütesiegel-Eier bereits im Legehennenbetrieb mit einem Stempel versehen. Er macht das Herkunftsland, die Haltungform und den Legehennenbetrieb ersichtlich. Mit diesem Code können Konsumenten auf www.eierdatenbank.at nachsehen, von welchem Bauernhof das Ei stammt. Die Meldung an die Eierdatenbank ist grundsätzlich freiwillig, im AMA-Gütesiegel jedoch Pflicht.