

# sind gefragt

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

## Gesundheit

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 beziehungsweise der Betrieb sofort für die Lieferung von AMA-Frischeiern gesperrt wird.

Derzeit sind in den Lebensmittelgeschäften fast ausschließlich AMA-Gütesiegel-Frischeier zu finden. Das AMA-Gütesiegel stellt für Konsumenten eine wichtige Orientierungshilfe dar. Dies beweist auch eine von der AMA-Marketing in Auftrag gegebene Studie: Beim Eierkauf ist für 69 Prozent der Befragten das Gütezeichen sehr wichtig, nur für zwei Prozent spielt es keine Rolle. Übrigens bei Geflügelfleisch ist die Herkunft für 66 Prozent und bei Rindfleisch für 63 Prozent sehr wichtig.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln, wie Nudeln, Gebäck oder anderen Produkten mit Ei wäre eine verpflichtende und eindeutige Herkunfts- und Haltungsformkennzeichnung der Eier auch für Konsumenten von höchster Wichtigkeit. Dieser Forderung schließen sich auch die steirischen Legehennenhalter an.

## Damit man weiß, wo es herkommt:

Die österreichische Eierdatenbank hat zur Aufgabe, alle Warenströme von Eiern aufzuzeichnen. In Österreich werden alle AMA-Gütesiegel-Eier bereits im Legehennenbetrieb von den Landwirtinnen und Landwirten mit einem Stempel versehen. Er macht das Herkunftsland, die Haltungsform und den Legehennenbetrieb ersichtlich.

Mit diesem Code können Konsumenten im Internet auf [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at) nachsehen, von welchem Bauernhof das Ei stammt. Die Meldung an die Eierdatenbank ist grundsätzlich freiwillig, im AMA-Gütesiegel jedoch Pflicht.



## Die Profis vom Land



- Agrar- und Forstdienste
- Grünraumpflege
- Winterdienste
- Bioenergie
- Personalleasing
- Zählerdatenbringung

**Maschinenring Almenland**  
8163 Fladnitz / T. 100  
03179 / 23 000 - 11  
[almenland@maschinenring.at](mailto:almenland@maschinenring.at)  
Thannhausen 6, 8160 Weiz  
03172 / 30 697  
[almenland@maschinenring.at](mailto:almenland@maschinenring.at)



## Maschinenring

**6. Landtechnik Flohmarkt**  
inkl. Haus- und Gartengeräte  
in Anger

am Samstag, 11.04.2015  
von 10.00 bis 15.00 Uhr  
am ADA Parkplatz Anger

Informationen für alle interessierten Käufer und Verkäufer gibt es beim Maschinenring Almenland

Michaela Windhauer  
0664 / 600 82 4200



- Österreichisches Trockeneipulver
- Innovation und High Tech
- Eiprodukte

- VOLLEIPULVER
- EIGELBPULVER
- EIWEISSPULVER

- Ausgezeichnete Qualität

Es werden ausschließlich österreichische, gentechnik-frei erzeugte und über die Eierdatenbank dokumentierte Eier von AMA-Gütesiegel zertifizierten Legehennenbetrieben zu Eipulver verarbeitet.



[www.eivita.at](http://www.eivita.at)

**EiVita KG**

Burgfried 124 · 8342 Gnas · Tel. +43 (0) 3151 24 87 · [office@eivita.at](mailto:office@eivita.at)



- Österreichische Qualität
- Modernste Technik
- Zukunfts- und Kundenorientiert
- Herkunftsgesichert
- AMA Gütesiegelgarantie



[www.gnaser-frischei.at](http://www.gnaser-frischei.at)

**GNASER FRISCHEI PRODUKTIONS GMBH**  
Burgfried 124 · 8342 Gnas · Tel. +43 (0) 3151 24 87 · [office@gnaser-ei.at](mailto:office@gnaser-ei.at)