

Neue Richtlinie für Eiprodukte

Zwei Drittel des Ei-Bedarfs werden als Frischei gekauft und gegessen, deren Herkunft ist auf jedem Ei transparent nachvollziehbar. Der Rest wird in der Gastronomie und Verarbeitung eingesetzt – und das meist als anonymer Rohstoff.

Die AMA startet daher in Kürze mit einer neuen Richtlinie für die durchgängige Absicherung von Qualität und Herkunft von Eiprodukten. Martin Greßl, Leiter des Qualitätsmanagements der AMA, sieht die Richtlinie als Angebot für mehr Transparenz für das Ei in der Verarbeitung: „Jedes Ei, das einen AMA-Gütesiegel-Legehennenbetrieb verlässt, ist gestempelt und gibt den Konsumenten beim Einkauf von frischen Eiern Information über Herkunft und Haltungsform. Bei verarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln oder Kuchen ist die Herkunft des Rohstoffes Ei kaum nachvollziehbar. Mit unserer neuen Richtlinie sichern wir nun Flüssigei und Eipulver durchgängig ab, damit die Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Verarbeiter die Haltungsform und Herkunft der Eier klar ausgeben können“, so Greßl. Der Qualitätsmanager erhofft sich durch die neue Richtlinie auch einen Schub in Richtung mehr Vertragsproduktion. „Bei Flüssigei haben wir in Österreich einen Marktanteil von rund 50 Prozent. Da ist noch viel Potenzial vorhanden“, betonte Greßl.

Mit der neuen Richtlinie abgesichert werden können eine ganze Reihe von Eiprodukten, die in der Lebensmittelherstellung und in der Gastronomie verwendet werden. Das betrifft etwa pasteurisiertes Eigelb oder Eiweiß und pasteurisiertes Vollei sowie konzentriertes, pasteurisiertes Vollei mit Zutaten. Auch sonstige erhitzte Eierzeugnisse, also etwa Halbfertigprodukte wie Eierspeis oder Rührei sowie Eigelbpulver, Eiweißpulver, Volleipulver und Eipulvermischungen können das Qualitätssiegel erhalten. Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Eiprodukten dürfen nur Hühnereier aus Boden-, Freiland- oder biologischer Haltung eingesetzt werden. Diese müssen von AMA-Legehennenbetrieben stammen. Bei den Qualitätsparametern sind die



Mehr Transparenz fürs Ei (v.l.): AMA-Qualitätsmanager Martin Greßl, LK-Präsident Josef Moosbrugger und Franz Kirchwegger (Obmann der Erzeugergemeinschaft Frischei).

AMA-Kriterien strenger als die gesetzlichen Vorgaben. So sind Farbstoffe verboten und es gibt Richtlinien für mikrobiologische, chemisch/physikalische und sensorische Qualitätsparameter, die eingehalten werden müssen. Dies wird in Labors regelmäßig kontrolliert. Hersteller von Eiprodukten müssen alle Zugänge der eingekauften Eier und alle Abgänge von zertifizierten Eiprodukten in die österreichische Eierdatenbank melden. So ist der korrekte Warenfluss nachvollziehbar. ■

