

**S N E G**

Servicestelle für nachhaltige  
Beschaffung von Ei & Geflügel




# Eier mit dem AMA-Gütesiegel: Eine sichere Wahl!



**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**



**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 **Bundesministerium**  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





## Impressum:

---

Für den Inhalt verantwortlich:

**SNEG Servicestelle für nachhaltige Beschaffung für Eier und Geflügel**

Dresdner Straße 89 | B1 | 18  
1200 Wien  
office@zag-online.at

### Grafiken:

AMA-Marketing, 1200 Wien  
Friedl Nussbaumer, 1040 Wien  
Galler Marlene, 8480 Mureck

### Bilder:

AMA-Marketing  
cottonbro von Pexels

### Druck:

Hantsch PrePress Services OG, 1230 Wien

Jänner 2022

### Quellen:

- <https://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/konsumenten/alles-%C3%BCber-eier/>
- [https://oekl-bauen.at/dateien/pdf/Merkblatt\\_Besonders\\_tierfreundliche\\_Haltung.pdf](https://oekl-bauen.at/dateien/pdf/Merkblatt_Besonders_tierfreundliche_Haltung.pdf)
- <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/ei/herstellung/haltungsformen-in-osterreich-und-weltweit>
- <https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/freilandhaltung-freilauf-auslaufhaltung>
- <https://www.ages.at/themen/krankheitserreger/salmonellen/>
- ZAG-Zentrale Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelwirtschaft
- [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at)

Agrarmarkt Austria (2020): Legehennenhaltung, AMA-Gütesiegel-Richtlinie Legehennenhaltung und AMA-Gütesiegel-Richtlinie Frischeier

Sehr geehrte(r) BetriebsleiterIn, sehr geehrte(r) KüchenleiterIn,

mit der Servicestelle für nachhaltige Beschaffung für Eier und Geflügel wurde eine Plattform geschaffen, die Ihnen Ihre tägliche Arbeit erleichtern soll. Dem Lebensmitteleinkauf kommt eine besonders wichtige Aufgabe zu, er schafft mit der Auswahl der Rohstoffe, die Voraussetzungen für ein gesundes Essen im Betrieb. Unser Bestreben ist es, Sie umfassend über die Produktgruppen Eier & Geflügel zu informieren und Ihnen unsere Serviceleistungen kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Lebensmittel werden heute global und billig hergestellt und es herrscht ein harter Verdrängungswettbewerb – oft zu Lasten von Qualität, Sicherheit, Gesundheit, Fairness und Umwelt. Umso wichtiger ist eine Einkaufsphilosophie, die qualitativ hochwertigen Lebensmitteln eine Chance gibt. Das ist dann möglich, wenn beispielsweise bei Ausschreibungen Qualitätsmerkmale so beschrieben werden, dass nur vergleichbare Produkte über den Preis miteinander konkurrieren können.

Die österreichische Geflügelwirtschaft steht für eine nachhaltig wachsende, ökonomische und verantwortungsvolle Geflügelhaltung. In den letzten Jahren wurden transparente Systeme für den Schutz und die Gesundheit der Tiere sowie die Nachverfolgbarkeit der Produkte weiter ausgebaut. Den Grundstock für unsere Verantwortung legt das strenge Bundestierschutzgesetz, das in Zusammenarbeit mit den NGO´s und den Tierschutzorganisationen erstellt wurde. Tiergerechte und verantwortungsvolle Haltung von Geflügel ist uns ein großes Anliegen und die Gesundheit der Tiere liegt uns besonders am Herzen. Jede Herde wird neben der Obsorge durch die TierhalterInnen auch regelmäßig von fachkundigen GeflügeltierärztInnen betreut.

**Die strengen AMA-Gütesiegel-Bestimmungen zur Besatzdichte bei Legehennen, Masthühnern und Puten bedeuten für die Tiere mehr Licht, mehr Luft und mehr Platz.**

Wenn Sie in Ihrem Betrieb sicher stellen wollen, dass das Verpflegungsangebot zur Schonung der Umwelt und zur Förderung der Lebensmittelqualität sowie zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe beitragen soll, finden Sie in dieser Broschüre Wissenswertes und Informatives zu Eiern & Geflügel aus dem AMA-Gütesiegel-Programm.

Herzlichst  
Ihre Geflügelwirtschaft Österreich



## WISSENSWERTES

Hohe Qualitätsstandards in der Produktion. Dazu zählen eine geringe Besatzdichte – also weniger gehaltene Tiere pro Quadratmeter, streng kontrollierter Tierarzneimitelesatz, gentechnikfreie Fütterung mit regional produziertem Futter, klare Kennzeichnung und lückenlose Rückverfolgbarkeit sowie durchgängige regelmäßige Kontrollen im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programmes.

# Was macht AMA-Gütesiegel Eier so besonders?

240 Eier essen wir pro Jahr, eine „moderne“ Henne legt im Jahr 290 bis 320 Eier. Über sieben Millionen Legehennen erzeugen unsere Eier. Wenn man sich die Haltungsformen weltweit ansieht, tun sie das mit wenigen Ausnahmen in Käfigen. Der überwiegende Teil der weltweit vermarkteten Eier kommt von Hennen in Käfighaltung. In Österreich sind die klassischen Käfige schon lange verboten und nicht nur das, das AMA-Gütesiegel Ei ist ein besonderes Qualitätsprodukt.

## Worin liegt der Unterschied?

Der Mehrwert für AMA-Gütesiegel-Eier lässt sich wie folgt zusammenfassen:

- frühzeitiger Ausstieg aus der konventionellen Käfighaltung (2009), auch die größeren ausgestalteten Käfige wurden mit Ende 2019 beim AMA-Gütesiegel-Programm verboten
- Gentechnikfreie Fütterung seit 2010
- Donau Soja zertifiziertes Futter (kein Regenwaldsoja) seit 2014
- niedrigste Salmonellenbelastung
- Mitgliedschaft der Betriebe beim Geflügelgesundheitsdienst
- Strenge Qualitäts- und Kontrollrichtlinien im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programmes
- Warenfluss Dokumentation und Rückverfolgbarkeit über die österreichische Eierdatenbank

## Frühzeitiger Ausstieg aus der Käfighaltung

Österreich ist drei Jahre vor dem EU-weiten Verbot (2012) aus der konventionellen Käfighaltung ausgestiegen. In Drittländern ist diese Haltungsform noch gängige Praxis. Im AMA-Gütesiegel-Programm sind die etwas größeren, sogenannten ausgestalteten Käfige verboten.

In den konventionellen Käfigen können die Tiere

ihre natürlichen Verhaltensweisen wie flattern, picken und scharren nicht ausleben. Der Import von Käfigeiern ist weiterhin erlaubt, diese finden sich vor allem in verarbeiteten Lebensmitteln. **AMA-Gütesiegel-Betriebe halten ihre Legehennen ausschließlich in den drei Haltungsformen Bodenhaltung, Freilandhaltung und Biohaltung.**





## WISSENSWERTES

Faktum ist, dass die AMA-Gütesiegel zertifizierten Eier mit dem Donau Soja einen sehr wesentlichen Beitrag zum Schutz der Umwelt leisten. Schließlich werden heute für die Fütterung der AMA-Gütesiegel-Legehennen rund 50.000 Tonnen weniger Soja aus Drittländern nach Europa transportiert, das bedeutet eine CO<sub>2</sub> Ersparnis von 110.000 Tonnen jährlich.

## Zertifiziertes Futter: Donau Soja

Bereits 2010 sind im AMA-Gütesiegel-Programm ALLE LegehennenhalterInnen aus der Verfütterung von gentechnikverändertem Futter ausgestiegen. Im Jahr 2014 wurde auf europäisches Sojaschrot aus dem Nachhaltigkeitsprogramm „Donau Soja“ umgestellt. Da sich Proteingehalte und Zusammensetzung der europäischen von jener der südamerikanischen Sojabohne unterscheiden, war die Umstellung, allen voran die Änderungen der Futtermittel-Rezepturen, eine Herausforderung. Donau Soja darf ausschließlich auf Flächen auf denen kein Primärwald gerodet wurde, angebaut werden. Damit ist die Branche Vorreiter in der europäischen Union.

## Niedrigste Salmonellen- statistik

Mindestens alle 15 Wochen muss laut Geflügelhygieneordnung eine Salmonellenprobe im Betrieb durchgeführt werden. Dank dem österreichischen Salmonellenbekämpfungsprogramm haben AMA-Gütesiegel zertifizierte Eier EU-weit einen der niedrigsten Salmonellenbefälle. Eier von betroffenen Herden gelangen nicht in den Handel. Eine eigene Geflügelversicherung sorgt dafür, dass den TierhalterInnen kein allzu großer Schaden erwächst. 2019 waren laut AGES von etwa 3.000 Herden nur 0,66 Prozent betroffen.



## Geflügelgesundheitsdienst

---

Jeder AMA zertifizierte Legehennenbetrieb muss ein aktives Mitglied beim Österreichischen Geflügelgesundheitsdienst sein. Diese Mitgliedschaft bietet folgende Vorteile:

- **Kompetente Bestandsbetreuung, Bestandserhebung und Beratung**
- **Optimierte Tiergesundheit**
- **Durchgänge Dokumentation der Daten zur Tiergesundheit in der Poultry Health Data (PHD)**
- **Reduzierung des Arzneimitteleinsatzes**



## Antibiotikaeinsatz

---

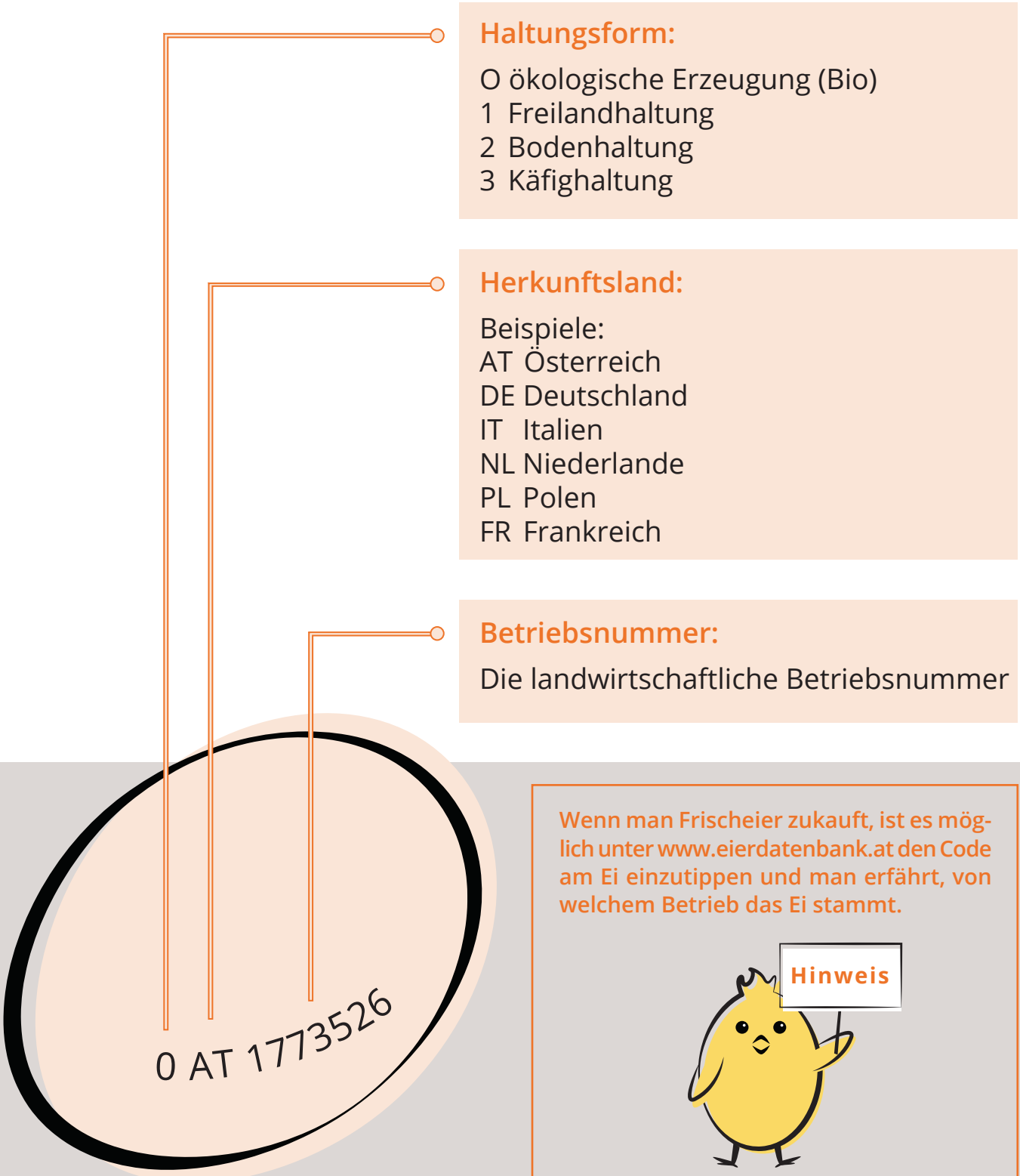
Der Antibiotikaeinsatz konnte seit 2014 um 50 Prozent reduziert werden. Ist ein Tier erkrankt und eine Antibiotikabehandlung notwendig, muss eine Wartezeit eingehalten werden und die geleg-

ten Eier dürfen für einen bestimmten Zeitraum nicht verkauft werden. Damit ist sichergestellt, dass sich garantiert keine Antibiotikarückstände im Ei befinden.

## Österreichische Eier-Datenbank (OEDB)

Seit Juni 2012 können fast alle AMA-Gütesiegel-Eier die über den LEH verkauft werden, bis zum Betrieb rückverfolgt werden. Der Verein „Österreichische Eierdatenbank“, stellt die Herkunft und Nachvollziehbarkeit eines jeden Eies sicher. Auf dem Ei sind mittels eines Zahlen-

codes die Haltungsform, das Ursprungsland und der Betrieb der HühnerhalterInnen abgebildet. Dieses System garantiert 100 Prozent Transparenz und jedes einzelne Ei kann bis zum Bauernhof zurückverfolgt werden.



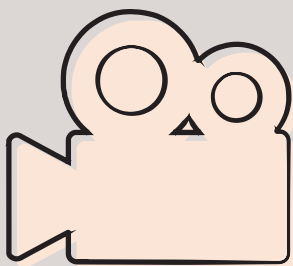


Der unabhängige und nicht auf Gewinn ausgerichtete Verein „Österreichische Eierdatenbank“ wurde auf Initiative der österreichischen EierproduzentInnen und VermarkterInnen von der AMA-Marketing GesmbH, der Gesellschaft für artgerechte Nutztierhaltung (GAN) und der Zentralen

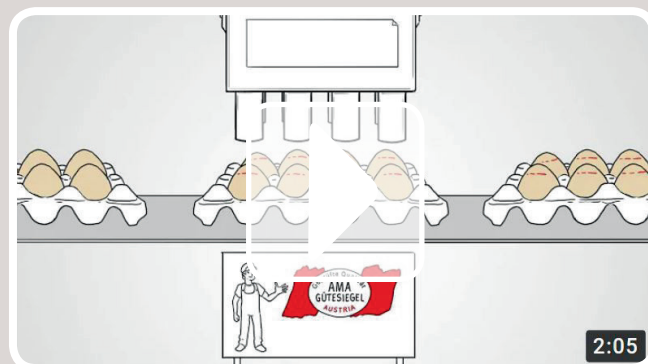
Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) gegründet. Ziel ist es die Nachvollziehbarkeit der Warenströme bei Eiern sicherzustellen. Damit wird ein wichtiger Beitrag zur Qualitätssicherung und Dokumentation von Warenströmen bei Eiern geleistet.

Die Österreichische Eierdatenbank bietet allen an der Wertschöpfungskette und damit am Warenstrom beteiligten MarktteilnehmerInnen – von LandwirtInnen über die Eipackstelle bis zu den AbnehmerInnen – die Möglichkeit die Herkunft der Eier durchgängig abzusichern. Das bedeutet Sicherheit und Transparenz beim Eiereinkauf.

## So funktioniert die österreichische Eierdatenbank:



### AMA - Eierdatenbank



[https://www.youtube.com/watch?v=HabHB5oYagQ&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=HabHB5oYagQ&feature=emb_logo)

## AMA-Gütesiegel zertifizierte Haltungsformen von Legehennen

---

Grundsätzlich gibt es vier Haltungsformen: die Käfig-, die Boden-, die Freiland- und die Biohaltung. Allerdings ist jede Käfighaltung seit Ende 2019 im AMA-Gütesiegel-Programm ausnahmslos verboten. In diesen ausgestalteten Käfigen steht einer jeden Legehenne 750 cm<sup>2</sup> nutzbare Fläche zu. Die ausgestalteten Käfige müssen Sitzstangen und Bereiche zum Scharren sowie ein Legenest enthalten.

Die konventionelle Käfighaltung ist zwar in der EU verboten, jedoch global noch sehr stark verbreitet und dominiert die weltweite Eiproduktion mit ca. 90 Prozent! Dabei teilen sich wenige Hennen einen Käfig und jeder Henne steht weniger als ein DIN-A4-Blatt Platz zur Verfügung.

Obwohl Käfighaltung verboten ist, ist der Import von Käfigeiern noch immer erlaubt. Grundsätzlich werden täglich etwa 1,8 Millionen Eier, vorwiegend aus der Käfighaltung nach Österreich importiert, sie kommen vor allem in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz.

### Bodenhaltung

---

Bei der Bodenhaltung können sich die Hennen im Stall frei bewegen, sie haben jedoch keinen Zugang ins Freie. Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten wie die Ställe gestaltet sind. Das Stallsystem wird

auf einer Ebene gebaut, mit Lege-Nestern und Sitzstangen in der Mitte, oder man bevorzugt die „Volieren“-Variante, wo sich die Hühner auf mehreren Ebenen bewegen können. Im Stallsystem finden sich u.a. die Fütterung, Tränken, Entmistung und die Legenester. Dabei können die Tiere im Stall weitestgehend ihren natürlichen Verhaltensweisen und Bedürfnissen nachkommen. Die Besatzdichte bei Bodenhaltung beträgt 7-9 Hühner/m<sup>2</sup>. Die Größe und Beschaffenheit von Legenestern und Sitzstangen ist gesetzlich genau definiert.

### Freilandhaltung

---

Grundsätzlich gelten für Freilandhaltung, die gleichen Bedingungen wie bei der Bodenhaltung, sprich 7-9 Hühner/m<sup>2</sup>, zusätzlich muss ein Zugang ins Freie geschaffen werden, damit die Hühner ihren Auslauf haben. Der Auslauf muss mindestens 8 m<sup>2</sup> pro Huhn betragen (EU: 4 m<sup>2</sup>).

Die Freilandhaltung hat eine Reihe von Vorteilen, das Federpicken unter den Hühnern wird geringer und die wechselnden Wetterbedingungen können zu einer besseren Tiergesundheit führen.





## Tierfreundliche Haltung

Die besonders tierfreundliche Haltung wurde entwickelt um das Tierwohl zu steigern. Das wird erreicht durch Haltung in Gruppen, durch Zugang zum Außenbereich und ähnlichem. Die Scharfläche muss ausreichend mit Stroh oder anderen geeigneten Materialien eingestreut werden. Außerdem braucht der Stall Fenster, durch die das Tageslicht einfallen kann, diese müssen mindestens 3 Prozent der Stallbodenfläche beantragen und den Tierbereich ebenemäßig ausleuchten. Weiters benötigen Legehennen erhöhte Sitzstangen im Ausmaß von 7,5 cm pro Tier. Es muss ein Außenscharraum oder eine Auslaufmöglichkeit für die Legehennen zur Verfügung

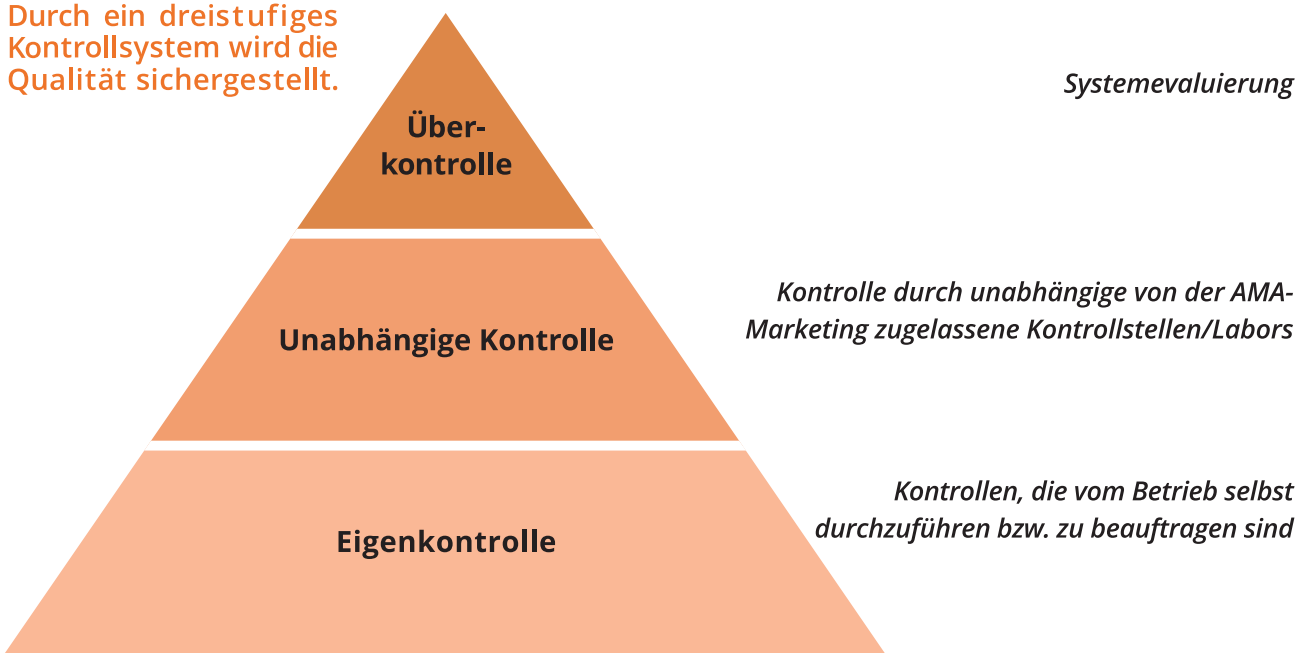
gestellt werden. Außenscharrräume sind überdachte, eingestreute Außenklimabereiche, die an einer oder an mehreren Seiten durch Gitter oder Windnetze begrenzt sind. Diese müssen mindestens eine Fläche von 1/5 der nutzbaren Stallfläche umfassen. Zusätzlich muss die Breite der Zugangsöffnungen zum Außenscharraum oder zur Weide mindestens 2 m pro 1000 Tiere betragen. Die einzelnen Öffnungen müssen mindestens 35 cm hoch und 40 cm breit sein. Auslauföffnungen müssen gleichmäßig über die gesamte Stalllänge verteilt sein und/oder dürfen von keinem Punkt des Stalles weiter als 20 m entfernt sein.

# AMA-Gütesiegel-Programm-Frischeier

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird von der AMA-Marketing vergeben. Es dient als Orientierung für den Einkauf von Lebensmitteln. Das AMA-Gütesiegel-Programm umfasst folgende Produkte: Frischeier, Hühnermast und Putenmast.



Durch ein dreistufiges Kontrollsystem wird die Qualität sichergestellt.



AMA-Kontrollpyramide

Beim AMA-Gütesiegel für Frischeier wird die gesamte Wertschöpfungskette transparent überwacht. Jeder Schritt muss dokumentiert und kontrolliert werden. Nur so wird eine sichere Qualität und Herkunft garantiert. Welches Programm die Qualitätssicherung bei welchem Schritt anwendet findet man in der Grafik auf Seite 11.



Die strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie ist ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die Legehennenhaltung, Frischeier oder Eiprodukte (Suppenhennen sind dabei ausgenommen) mit spezifischen Anforderungen für die teilnehmenden Betriebe. Sie ist Teil eines integrierten Qualitätssicherungssystems - damit wird eine durchgehende Qualitätssicherung und -kontrolle auf jeder Stufe der Produktionskette gewährleistet.

	Stufe	Programm
1	 Futtermittel	AMA-Futtermittel-Richtlinie „pastus+“
2	 Brüterei	*GGD-Programm
3	 Junghennenaufzucht	*GGD-Programm
4	 Legehennenbetrieb	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Legehennenhaltung“
5	 Packstelle   Färberei   Eiprodukthersteller	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischeier“
6	 Lager   Verteilerzentrum	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischeier“

Geltungsbereich dieser Richtlinie und des integrierten Qualitätssicherungssystems  
 \*GGD = Geflügelgesundheitsdienst

## AMA-Gütesiegel-Eiprodukte

---

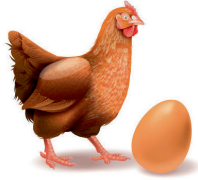
Eiprodukte werden zum überwiegenden Teil aus Eiern, ihren Bestandteilen oder deren Mischungen nach Trennung von Schalen und Membranen hergestellt; andere Zutaten können beigegeben werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren, geronnen oder sprühgetrocknet sein.

**Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Eiprodukten dürfen nur Hühnereier aus Boden-, Freiland- oder biologischer Haltung eingesetzt werden.** Diese müssen von AMA-Gütesiegel-ErzeugerInnen stammen, die an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Legehennenhaltung“ teilnehmen. AMA-Güte-

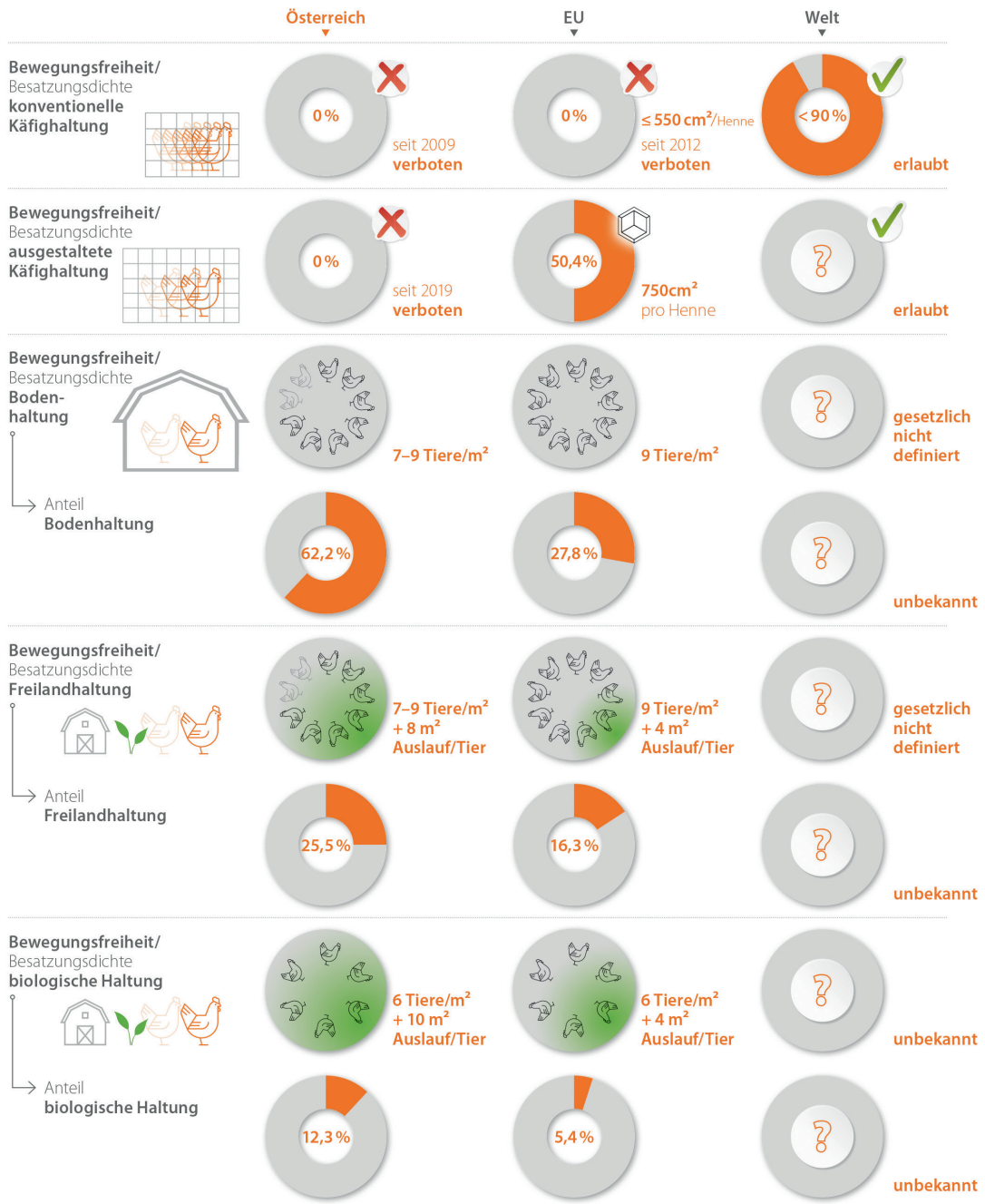
siegel-Eiprodukte dürfen nur aus Schaleneiern gewonnen werden. Der Zukauf von aufgeschlagenen Eiern ist für die HerstellerInnen verboten. Aufgrund der Gefahr eines schnellen Anstiegs der Keimzahl im Verlauf des Auftauens und einer damit einhergehenden Qualitätsminderung, ist eine Auszeichnung von gefrosteten Eiprodukten mit dem AMA-Gütesiegel nicht möglich. AMA-Gütesiegel-Eiprodukten dürfen keine Farbstoffe und kein Carrageen zugesetzt werden. Bei AMA-Gütesiegel-Produkten dürfen nur Einwegverpackungen verwendet werden. Regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen der Eiprodukte dienen der Qualitätssicherung.



# Die Besonderheiten unseres Hühnereis auf einem Blick

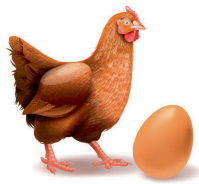


## LEGEHENNENHALTUNG: Eier-Produktion im Vergleich



Grafik: ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft Geflügelwirtschaft, 2021

# Die Besonderheiten unseres Hühnereis auf einem Blick



## LEGEHENNENHALTUNG: Eier-Produktion im Vergleich

	Österreich	EU	Welt
<b>Kennzeichnung für Rückverfolgung der Eier</b>  	 <b>100% Rückverfolgbarkeit</b> über Eierdatenbank	 <b>Ja</b> , seit 2004 verpflichtende Einzeleinkennzeichnung	 stark <b>überwiegend nein</b>
<b>Tierarzneimittel-Aufzeichnungen</b>  	 <b>Ja</b> , jeder Einsatz von Tierarzneimitteln wird in Datenbank dokumentiert	 teilweise	 kaum
<b>Mitglied bei Tiergesundheitsdienst + Nat. Tiergesundheitsprogrammen</b>  	 Ja	 teilweise	 kaum
<b>Antibiotika-Einsatz</b> 	 seit 2014 um 50% reduziert	 kaum Einschränkungen	 kaum Einschränkungen
<b>Vorbeugender Einsatz von Antibiotika</b> 	 nicht erlaubt	 nicht erlaubt	 überwiegend erlaubt
<b>Tierhaltung an bäuerlichen Familienbetrieben</b> 	 Ja, in Österreich zu 100%	 teilweise	 über 60% industriell
<b>Gentechnik-freie Fütterung</b> 	 Ja, seit 2010	 überwiegend nein	 stark überwiegend nein
<b>Lokale/Regionale Futtermittel (weniger CO<sub>2</sub>)</b>  	 Ja, 100% zertifiziertes Programm Donau Soja	 überwiegend nein	 stark überwiegend nein