

An

AMA-Gütesiegel Lizenznehmer

Wien, am 20. Dezember 2016

## AMA-Gütesiegel „Frischei“ - Info Nr. 1/2016

Sehr geehrte Damen und Herren!

Mit diesem Infoschreiben möchten wir Sie über folgende Punkte informieren:

### 1) Ostereier mit dem AMA-Gütesiegel – Vorgehensweise 2017

Voraussetzung für die Verwendung des AMA-Gütesiegels auf Ostereierpackungen ist neben der Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischei“ idgF (inkludiert die Anforderungen an Ostereier) auch die schriftliche Meldung an die AMA-Marketing mittels beiliegendem Formular. Diese Meldung ist sowohl von der Färberei als auch vom Vermarkter (inkl. dem Lebensmitteleinzelhandel), der in Lohn färben lässt und anschließend die Etikettierung vornimmt bzw. vornehmen lässt, durchzuführen.

Bitte retournieren Sie daher beiliegendes Formular **bis spätestens 30. Dezember 2016**, damit die Kontrollplanung für 2017 gemacht werden kann.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Meldefrist in die Österreichische Eierdatenbank für sämtliche im Rahmen von Ostern 2017 gefärbten und vermarkteten Eier **der 14. Mai 2017** ist. Die AMA-Marketing behält sich eine Sanktionierung der Meldungen vor, die nach der oben genannten Frist bzw. gar nicht erfolgen.

Im letzten Fachgremium „Frischeier“ wurden weiters folgende Änderungen in Kapitel C „Spezielle Anforderungen“ Kapitel 3 „Färberei“ beschlossen:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a

1200 Wien, Postfach 214

UID ATU39009407, DE272464654

DVR 0824275

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien

Zertifiziert nach: ISO 9001:2008, Nr. 03168/0

Telefon +43 1 33151-4806

Telefax +43 1 33151-6605

marianne.gallob@ama.gv.at

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

Seite 1 von 3

/Infoschreiben 1\_2016NEU.docx

## Lagerung

Die maximale Lagerdauer von Eiern ist abhängig von der Lagertemperatur:

- bei durchgehend konstanter Lagerung von **2 bis maximal 12°C** darf die Lagerverweildauer maximal 70 Tage ab Legedatum betragen. Die Eier müssen jedoch spätestens ab dem 14.Tag nach dem Legedatum zwischen mindestens 2° und maximal 12° Celsius gelagert werden.
- bei einer Lagerung **bis maximal 18°C** darf die Lagerverweildauer maximal 28 Tage ab Legedatum betragen.

## Kochen

Beim Kochvorgang ist eine Kerntemperatur von mindestens 70°C für mindestens 10 Sekunden zu gewährleisten.

Zur Verifikation dieses Kontrollpunktes im Sinne des HACCP-Systems ist die Kerntemperatur zumindest einmal täglich zu Beginn der Produktion mittels Einstechthermometer zu messen.

## Wareneingang

Vor dem Färben ist eine dokumentierte Qualitätskontrolle der Eier durchzuführen. Diese hat folgendes zu beinhalten:

- **Optische Überprüfung:**

Schale muss sauber, möglichst glatt und unauffällig sein. Weiters ist sicherzustellen, dass auch die Kutikula normal und unverletzt ist.

- **Sensorische Überprüfung:**

Eier müssen frei von Fremdgeruch und -geschmack sein. Die Eier sind im Zuge dieser Überprüfung aufzuschlagen.

Die Risikoanalyse und somit Stichprobengröße orientiert sich nach der *Homogenität* und des *Aussehens* sowie des *Alters der Eier*. Es sind jedoch **mindestens drei Eier pro Palette** zu kontrollieren. Ist die erste Stichprobe auffällig, dann sind weitere drei Stichproben zu ziehen und zu überprüfen. Entsprechen die Eier nicht den Qualitätsanforderungen, dann dürfen die Eier keinesfalls im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogrammes vermarktet werden.

## 2) Übermittlung von Zertifikaten und Maßnahmenplänen für die Anerkennung von Hygienekontrollen – Ebene Packstelle

Weiters möchten wir Sie, wie jedes Jahr, daran erinnern, dass für Hygienekontrollen auf Packstellen alle zwei Jahre Audits der GFSI anerkannten Standards (z.B. IFS-food, BRC) anerkannt werden können, wenn die Zertifikate inklusive Maßnahmenpläne **bis spätestens 30. Dezember 2016** an die AMA-Marketing, z.H. Frau Gallob (per Fax 01-33151-6605 oder e-mail) übermittelt werden.

D.h. wenn die genannten Unterlagen fristgerecht bei der AMA-Marketing einlangen, kann dies für die AMA-Gütesiegel Hygienekontrolle durch die SLK im Jahr 2017 anerkannt werden. Die Lizenznehmer werden im Falle einer Anerkennung/Nichtanerkennung schriftlich darüber informiert.

Für Fragen stehen Ihnen Frau Gallob oder ich unter 01-33151-4806 bzw. 4575 gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Genia Hauer

Bereichsleiterin für den QM-Bereich Eier und Geflügel