FRÅN
SVERIGE
SVENSKA ÄGG
ÄR SÄKRA ÄGG
SE123-4

DEN ROSA CHECKEN

Den rosa checken står för certifierad svensk äggkvalitet. Det betyder att hanteringen uppfyller några av världens hårdaste krav inom djurvälfärd, livsmedelssäkerhet, smittskydd och produktkvalitet.

KÖTT FRÅN SVERIGE | FRÅN SVERIGE | MJÖLK FRÅN SVERIGE

Ursprungsmärkning för svenska produkter

Ursprungsmärkningen möter den ökade efterfrågan på svenska varor och gör det enklare att se varans ursprung.

URSPRUNGSMÄRKNINGENS KRITERIER

1. Alla djur är födda, uppfödda och slaktade i Sverige.
2. Odling har skett i Sverige.
3. All förädling samt förpackning har gjorts i Sverige.
4. Kött, mjölk, ägg, fisk, skaldjur och fågel är alltid utan undantag svenskt. Det gäller även varor med fler än en ingrediens, som korv eller fruktyoghurt.
5. För en vara med flera ingredienser gäller särskilda regler. Müsli, fruktyoghurt eller en kanelbulle kan därför innehålla russin, mango eller kanel även om det inte kommer från Sverige.

Hela regelverket hittar du på frånsverige.se

FRÅN SVERIGE

72 %

AV DE SVENSKA KONSUMENTERNA TYCKER ATT ÄGG ÄR ETT AV DE MEST NÄRINGSRIKA LIVSMEDEL MAN KAN ÄTA.

VÄLJ SVENSKA ÄGG I BUTIKEN NÄSTA GÅNG

Konsumtionen av svenska ägg har ökat markant de senare åren. Det beror bland annat på en mat- och hälsotrend som går mot ett minskat sockerintag och ett starkt fokus på protein. Att äta ägg är klimatsmart, det är en bra proteinkälla och dessutom vitaminrikt.

Branschorganisationen Svenska Ägg har genomfört ett certifieringsprogram som garanterar att den svenska äggproduktionen uppfyller hårda krav inom djurvälfärd, livsmedelssäkerhet, smittskydd och produktkvalitet.

Alla certifierade ägg är märkta med en rosa check. Och äggförpackningar som är märkta med Från Sverige innehåller certifierade ägg. Det betyder att äggen är kontrollerade och checkade i alla led, från värphönornas foder till det packeri som levererar ut äggen till butiken.

Om en sammansatt produkt, till exempel majonnäs och färdiggjorda pannkakor, är märkt med Från Sverige betyder det att den alltid innehåller 100 procent svenska ägg.

I Sverige äter vi cirka 230 ägg per person och år. Dagens konsumenter vill veta varifrån maten kommer och många väljer mat som producerats i Sverige. Ursprungsmärkningen Från Sverige betyder att de livsmedel och råvaror som bär märket har producerats i Sverige och uppfyller kriterierna för märket.

Titta efter märket när du handlar nästa gång, det gör det enklare att göra medvetna val!

I den här broschyren presenterar vi fakta om den svenska äggproduktionen – från höna till ägg.

I SAMARBETE MED

Svenska ägg

FRÅN HÖNA TILL ÄGG

Svenska äggproducenter arbetar med omsorg om djur och natur. Sverige har en av världens strängaste djurskyddslagar och samtliga produktionssätt inom äggbranschen har ytterligare krav på sig, utöver den svenska lagstiftningen.

I Sverige finns cirka 8 miljoner värphöns som producerar cirka 137 000 ton ägg per år. Huvuddelen av alla äggen klassificeras, märks och förpackas på Sveriges 130 äggpackerier.

Värphönsen lever under kontrollerade förhållanden och produktionssätten granskas också enligt Svenska Äggs frivilliga omsorgsprogram. Det finns idag fyra godkända produktionssätt i svensk äggproduktion: höns i inredda burar, frigående höns inomhus, frigående höns utomhus och höns i ekologisk produktion. Systemen är framtagna och utvärderade i samarbete med Jordbruksverket och Sveriges Lantbruksuniversitet för att uppfylla god djurvälfärd. Alla svenska värphöns, oavsett produktionssätt, får foder som är fritt från GMO och fritt från syntetiska färgämnen.

Den svenska djurhållningen, det förebyggande arbetet för smittskydd och den hållbara produktionen är en förebild för många andra länder. Det har också gjort att de svenska äggen håller mycket hög kvalitet.

Ägg är en färskvara, vilket ställer stora krav på en god hygienisk hantering genom hela produktionskedjan, ända fram till konsumenten. Alla livsmedelsföretag, inklusive äggpackerier, följer dessutom EU-lagstiftningen med egenkontroller av verksamheten.

Det är mycket viktigt att hönsen får tillräcklig mängd vatten av god kvalitet. En höna dricker mellan 1,5 och 2,5 dl vatten om dagen. Vattenkonsumtionen beror på lufttemperatur och fodrets vatteninnehåll. Värphöns är mycket känsliga för störningar i vattentillgången. Skulle de bli utan vatten en längre tid blir äggproduktionen störd och de kan till och med börja tappa fjädrarna. Vattenkvaliteten bör vara densamma som för människor. Vattnet som hönorna får analyseras därför regelbundet, för att säkerställa god kvalitet.*

*) Källa: Modern svensk äggproduktion, ISSN 1102-8025, J009:5

Den svenska djurhållningen, det förebyggande arbetet för smittskydd och den hållbara produktionen är en förebild för många andra länder.

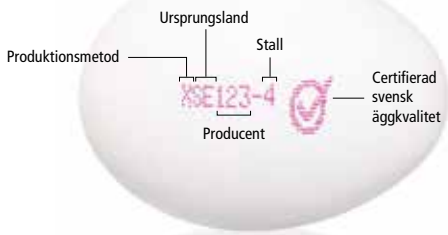
UTMÄRKT GOTT

FRÅN SVERIGE

När du köper ägg eller en sammansatt produkt med ägginnehåll som har märkningen Från Sverige vet du att:

- Äggen är salmonellafria
- Hönsen har hela näbben kvar
- Ingen antibiotika används
- Endast GMO-fritt foder används
- Svenska Äggs omsorgs- och smittskyddsprogram uppfylls
- Det är svenskt ursprung, från höna till ägg

Läs mer på svenskaagg.se



Så här tyder du koden för att se varifrån ägget kommer och hur det producerats:

Produktionsmetod X
0 = ekologisk produktion
1 = frigående utomhus
2 = frigående inomhus
3 = inredda burar

Ursprungsland
SE = Sverige

Producentkod och stall =
den plats där ägget är producerat.

Vitaminrikt

Ett enda normalstort ägg ger mer än en tredjedel av vårt dagsbehov av selen, vitamin E och B12. Merparten av alla vitaminer och antioxidanter finns i äggulan.

D-vitamin för mörka dagar

I Sverige finns det risk att drabbas av brist på D-vitamin, speciellt under det mörka vinterhalvåret. Ägg kan hjälpa till att tillgodose det behovet. 100 gram ägg innehåller 1,43 mikrogram D-vitamin. Dagsbehovet ligger på mellan 10-20 mikrogram av vitamin D3. Ägg innehåller en speciell form av D-vitamin, som har fem gånger högre aktivitet jämfört med vitamin D3.

Källa: svenskaagg.se

Proteintillägg

Ägg är en bra källa till protein och ett prisvärt komplement till annan mat. Protein består av cirka tjugo aminosyror, nio av dem måste tillsättas via maten, resten kan kroppen själv producera. Ägg innehåller alla dessa nio essentiella aminosyror. De flesta vuxna behöver cirka 50-70 gram protein varje dag. Ett medelstort ägg innehåller cirka 7 gram protein.

Källa: svenskaagg.se

Konsten att sköta frigående hönor inomhus

När man har många levande djur som går fritt inne tillsammans är det viktigt med god omsorg och fasta rutiner. De styrs nästan helt och hållet av djuren, man gör i princip samma saker varje dag. Lamporna tänds i stallarna 02:00 och då vaknar hönorna och börjar lägga ägg. Klockan 07:00 är äggen lagda och morgonchecken består av att kontrollera att det finns foder och vatten. När den är klar körs äggen ut.

Hönorna kommer till stallarna när de är 15 veckor gamla, då är det barnpassning som gäller. De ska lära sig att hitta var mat och vatten finns och vänja sig vid varandra. Det första ägget brukar komma under den 17:e veckan.

Värper 6-7 ägg per vecka

Värphöns är duktiga på att ta tillvara på fodret och omvandla det till färdiga ägg. Det går åt relativt lite foder och liten foderareal för att producera ägg. Två kilo foder ger cirka ett kilo ägg. En höna lägger i snitt 6–7 ägg i veckan, vilket motsvarar lite mer än ett 1/3 kilo.

MED STOLTHET ÖVER SVENSKA ÄGG

På Täljestad gård, som ligger mitt emellan Norrköping och Linköping, föder Erik Wilhelmsson upp värphönor. Han är stolt över den svenska äggproduktionen.

”Närheten till djur, natur och framförallt kunskapen om varifrån maten kommer blir allt viktigare för allt fler.”

Erik Wilhelmsson, äggproducent på Täljestad gård

– Jag upplever ett växande intresse för vad det är vi gör här på gården. Hur vi jobbar och var maten egentligen kommer ifrån. Det är ju inte som att äggen växer direkt i kartongen. Vi vill öka förståelsen för hur allt hänger ihop och visa hur vi har det på gården.

Erik driver Täljestad lantbruk och har totalt 65 000 värphöns fördelat på tre olika gårdar runt om i Östergötland. Han har både frigående höns inomhus och frigående höns utomhus, ett koncept som blir allt populärare bland äggproducenter. Det innebär att djuren får gå ute men äter konventionellt foder.

Äggproduktion i världsklass

– Jag är stolt över vår äggproduktion och den standard vi har i Sverige – den är i världsklass, säger Erik Wilhelmsson.

– Ursprungsmärket Från Sverige och den rosa checken säkerställer att alla vi som jobbar med svenska ägg håller samma höga nivå, att den som äter ägg märkt med en rosa check kan känna sig helt trygg och att hönsen har det bra.

Öppet hus

Täljestad arrangerade, i samarbete med Svenska Ägg, en öppen dag på Täljestad gård – med hönssläpp. Det blev en succé, gården hade cirka 1 000 besökare under dagen.

– Vid hönssläppet öppnades ett av stallarna med cirka 10 000 höns, som släpptes ut i det fria, säger Erik.

– Eftersom vi har frigående utehöns, har de varit ute även under vintern ibland, när det inte varit för mycket snö och kyla. Under våren får de sedan vara ute varje dag. Hönorna vill värpa på sitt vanliga ställe, så de värper äggen på morgonen som vanligt inne i stallarna, innan de går ut i det fria.

En bra ströbädd viktig

En bra ströbädd är av stor vikt för ett bra stallklimat och djurhälsa, påpekar Erik. På gården har man testat olika strömedel och kör nu mest en mix av kutterspån och halm.

Tillsammans med bland annat Linköpings universitet jobbar Erik med att ta fram en digital modell över ett stall för att förutse och testa olika luftflöden och scenarier, allt för en bättre stallmiljö.

– Det är lika viktigt för värphönsen att de får god luft som att deras dricksvatten håller bra kvalitet, säger Erik.

FAMILJEFÖRETAG MED OMSORG OM DJUREN

– Vi har vuxit upp med djur och det kändes naturligt att gå i pappas fotspår, säger Johanna Åberg på Proegg.

Proegg Koncern AB startades 2002 av Peter Åberg. Idag ägs och drivs gården av dottern Johanna Åberg.

Johanna är utbildad djurvårdare och djurens välbefinnande ligger Johanna varmt om hjärtat

– Mår hönsen bra mår också äggproduktionen bra. Och mår magen bra mår hönsen bra. Därför tycker jag att det är viktigt med näringsrikt foder. Vi tar vårt foder från Svenska Foders anläggning i Hällekis, bara ett stenkast härifrån. Då har vi koll och vet vad hönsen stoppar i sig, säger Johanna.

Gården Prästtorp ligger strax utanför Lidköping i Västra Götaland. På gården bor

20 000 vita hönor av rasen Lohmann tillsammans i ett stall för frigående hönor inomhus.

Till företaget hör också ytterligare en gård, Lunnabacken, som består av två stall för frigående hönor. Här bor 40 000 vita hönor i frigående system i två olika avdelningar.

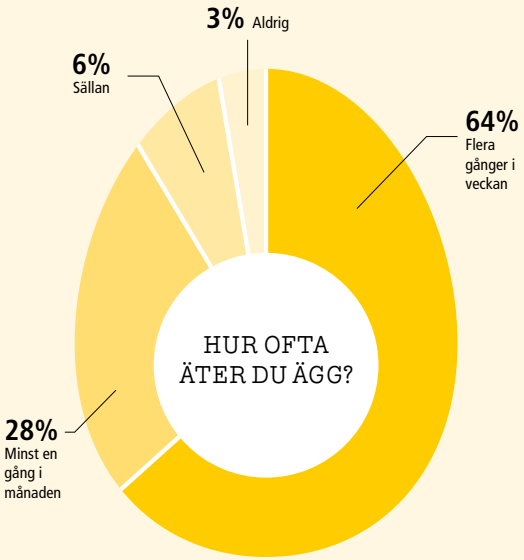
Varje dag levererar Proegg cirka 56 000 ägg till Västgötaägg och Lantägg.

OMTYCKTA ÄGG

Nästan hälften av de svenska konsumenterna tycker att ägg är världens bästa råvara, 64 procent äter ägg flera gånger i veckan och 72 procent anser att ägg är ett av de mest näringsrika livsmedel man kan äta.

Den positiva attityden till ägg ökar för varje år, enligt branschorganisationen Svenska Äggs årliga attitydundersökning. Hälsotrenden och proteinskiftet är omvärldsfaktorer som kan vara bidragande. Likaså väljer fler att äta grönt och då är ägg ett bra komplement för att hålla sig mätt längre och få i sig mer protein.

Hela undersökningen hittar du på svenskaagg.se



Svenska ägg i sammansatta produkter

Efterfrågan på svenska produkter ökar hela tiden. Fler och fler livsmedelsföretag väljer därför att använda svenska ägg även till sammansatta produkter, som till exempel majonnäs, och färdiga rätter, som till exempel pannkakor.

Titta efter märkningen Från Sverige, då vet du att produkten utan undantag innehåller svenska ägg.

Äggpulver och flytande ägg

Ägg säljs även i pulverform och som flytande äggprodukter, med endast vitan, endast gulan, eller hela ägginnehållet. Äggpulver används bland annat till bakverk eller proteintillskott och flytande äggprodukter till bland annat charkuterier och färs, såser och pannkakor. Äggpulver och flytande ägg säljs både till konsument och livsmedelsindustri.

ETT KLIMATSMART LIVSMEDEL

Idag pratas det alltmer om hållbarhet kopplat till mat och hur livsmedel påverkar vårt klimat. Här har ägg en stor fördel och en relativt liten påverkan på klimatet.

Tre goda miljöskäl att äta ägg

1. Bra foderomvandlare
Hönan är en bra foderomvandlare. För två kilo foder lägger hönan ett kilo ägg. Därför räcker det med liten åkerareal att producera hönsfoder och övrig åker kan användas till annan matproduktion.

2. Hållbart kretslopp
Hållbart kretslopp är en viktig del av klimatsmart produktion. Hönsens gödsel ger god näring till jorden där hönans foder och andra livsmedel produceras.

3. Hållbar matproduktion
Svenskt klimat har under normalår goda förutsättningar för hållbar matproduktion med lagom mängd sol, värme och nederbörd.

”Lite mer än hälften av svenskarna anser att ägg är ett klimatsmart livsmedel, något vi i äggbranschen håller med om. Även om det finns mycket att utveckla och jobba med är vår svenska livsmedelsproduktion överlag mer hållbar än i de flesta andra länder. Det beror bland annat på vår lagstiftning och olika branschers riktlinjer. Dessutom är vårt fördelaktiga klimat en stor bidragande faktor till att vi kan producera mat på ett hållbart sätt.”

Marie Lönneskog Hogstadius, verksamhetsledare, Svenska Ägg

VISSTE DU ATT...

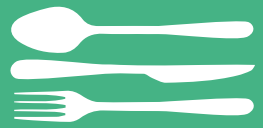
Ägg är mat i naturens egen förpackning. Fodret till svenska höns är baserat på svenskodlad spannmål och består till 100 procent av naturliga råvaror.

Källa: svenskaagg.se

LÅNG HÅLLBARHET

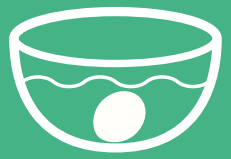
Ägg håller oftast längre än de 28 dagar som står på äggkartongen. Sista förbrukningsdatum är baserat på rumstemperatur, men de flesta förvarar sina ägg i kylen vilket gör att de håller längre. Ett sätt att testa om ägget är gammalt är att fylla en skål med vatten. Om ägget flyter finns risk att det är gammalt. Men utgå alltid ifrån hur det smakar och luktar – du känner tydligt om ägget inte går att äta.

SÅ HÄR KOLLAR DU HUR FÄRSKT ÄGGET ÄR

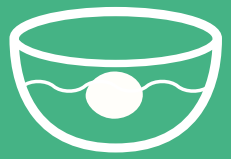


LÄGG ETT OKOKT ÄGG I RIKLIGT MED VATTEN

SUPER-
FÄRSKA ÄGG
LIGGER KVAR PÅ
BOTTEN



ÄGG SOM ÄR
NÅGON VECKA
GAMLA STÄLLER
SIG UPP



GAMLA
ÄGG
FLYTER UPP
TILL YTAN

Tips! Låt omeletten ta hand om matsvinnet

Ett sätt att minska matsvinnet hemma är att ta tillvara på resterna, något som omeletten är perfekt för. Det mesta från kylen passar i en omelett, allt från grönsaker och kött till gräddfil och ost.

Se filmerna om hur du enkelt fixar en omelett på bästa sätt! Du hittar dem på svenskaagg.se och på frånsverige.se.

Följ Morteza på Instagram: @cravingsstockholm.

"Omelett är en av mina favoriter just för att det går att variera så mycket. Det är bara att öppna kylen och hitta nya kombinationer. Jag älskar ägg och det tror jag att alla som känner mig, eller följer mitt konto, vet."

Morteza Pourdanandeh, 2017 års vinnare av Årets Äggrätt

Svenska Ägg

Svenska Ägg är en branschorganisation för företagen inom svensk äggnäring. Medlemmarna är kläckerier, unghönsuppfödare, äggproducenter, äggpackerier och fodertillverkare. Tillsammans arbetar de för att öka lönsamheten och konkurrenskraften hos svensk äggproduktion.
Läs mer på svenskaagg.se

Välkommen till frånsverige.se

Här hittar du mer information om ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjölk från Sverige, fakta om vår svenska matkultur och inspiration till all världens mat med svenskproducerade råvaror, livsmedel och växter.
Livsmedelsföretagen, Svensk Dagligvaruhandel och LRF är initiativtagare till ursprungsmärkningen och ägare av Svenskmärkning AB.

Kontakt

Telefon: 010-184 25 00. info@svenskmarkning.se
Postadress: 105 33 Stockholm. Besök: Franzéngatan 6.