



läs mer på svenskaagg.se

Certifierad svensk äggkvalitet

2017-10-10 07:50 CEST

Nu är det svenska ägget certifierat – check på den!

På fredag är det Äggets Dag, lagom till dess lanseras ”Certifierad svensk äggkvalitet” – en certifiering som garanterar att produktionen uppfyller världens hårdaste krav inom djurvälstånd, livsmedelssäkerhet, smittskydd och produktkvalitet. Alla ägg som är certifierade är märkta med en rosa check.

Varje dag äter vi svenskar cirka sex miljoner ägg och konsumtionen ökar varje år i takt med den ökande hälso- och miljötrenden. De färska ägg som säljs i

våra svenska butiker kommer nästan uteslutande från svenska gårdar. Genom att certifiera det svenska ägget tar branschen nu ett gemensamt ansvar för hela produktionskedjan ut till konsumenterna.

– Kraven på spårbarhet, djurskydd, trygghet och garantier blir allt viktigare för konsumenterna. Certifieringen är ett sätt att visa att vi, hela äggbranschen, tar det på allvar och säkerställa att vi producerar världens bästa ägg, även framåt, säger Axel Lagerfelt, ordförande i branschorganisationen Svenska Ägg.

Den rosa checken

Den nya märkningen, i form av den rosa checken på ägget, visar att ägget är certifierat och säkerställer att alla led i produktionskedjan lever upp till specifika krav och kriterier som är utformade utifrån djurvälstånd, livsmedelssäkerhet, smittskydd, produktkvalitet och hållbarhet.

– Det betyder att ett certifierat ägg är säkert genom hela kedjan, från ägget i butiken till packeri, producent, uppfödare, kläckeri och slutligen avel, säger Axel Lagerfelt.

Sedan tidigare är ägg som är producerade inom EU märkta med en kod som gör att varje enskilt ägg kan spåras ända ner till gårdsnivå. Nu tillkommer alltså en rosa check på de ägg som är certifierade.

Långsiktigt arbete

I över hundra år har branschorganisationen arbetat för att föra äggnäringen framåt genom frivilliga kontrollprogram, utbildningar och rådgivning.

– Det är ingen slump att våra svenska ägg håller världsklass. I generationer har de svenska äggproducenterna lagt ner tid och energi på förebyggande åtgärder för att hålla djuren friska. Till skillnad från många andra länder är våra svenska ägg fria från Salmonella, vilket gör att vi kan äta löskokta ägg, något som bör undvikas i många andra länder. Men för att förbli handelns och konsumenternas förstahandsval behöver vi fortsätta att jobba med våra svenska mervärden och dessutom skapa nya, säger Axel Lagerfelt.

Majoriteten redan certifierade

Arbetet med certifieringen har pågått i drygt två år. Och nu, vid lanseringen på Äggets Dag, är majoriteten av alla svenska ägg certifierade.

– Att certifiera en hel bransch är och ska inte heller vara någon ”kvick-fix”, för då hade inte en certifiering behövts. Genom arbetet med certifieringen har vi lagt en bra grund för att säkerställa det svenska äggets unika position, säger Axel Lagerfelt.

Läs mer om Certifierad svensk äggkvalitet [här](#).

För vidare information kontakta:

Axel Lagerfelt, ordförande Svenska Ägg

070-829 93 98

axel@svenskaagg.se

Astrid Lovén Persson, verksamhetsledare Svenska Ägg

073-823 08 90

astrid.loven.persson@svenskaagg.se

[Svenska Ägg](#) är den svenska äggnärings branschorganisation. Våra medlemsföretag är kläckerier, unghösuppfödare, äggproducenter, packerier och foderföretag – alla med målet att producera goda, nyttiga och säkra ägg.