

## Vejledning for lokale varer, æg

<b>Formål</b>	<p>Formålet med denne vejledning for æg er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p><u>Coop Danmark understreger dog at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
<b>Hvad er æg?</b>	<p>Æg er i henhold til Kommissionens forordning EF Nr. 2023/2465 defineret som; æg i skal – bortset fra knuste, rugede eller kogte æg – fra høner af arten <i>Gallus gallus</i>, som er egnet til direkte konsum eller tilberedning af ægprodukter.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Coop Danmark tillader økologiske pakkede æg (ingen løssalgsæg) dog kun ved lokalt indgåede aftaler</li><li>• Coop Danmark tillader konventionelle æg dog kun fra fritgående høner</li><li>• Coop Danmark tillader kun at købe æg fra æggepakkerier med ubegrænset autorisation</li><li>• Coop Danmark ønsker kun at modtage æg fra besætninger der er underlagt ” stort salmonellaprogram” fastlagt ved BEK nr. 524 af 22/05/2025.</li></ul>
<b>Kontrol og registrering</b>	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent og besætningsansvarlig for et hønsehold og/eller som æggepakkeri være autoriseret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Hønsehold	Dit hønsehold skal registreres hos Det Danske Fjerkræraad og hos Fødevarestyrelsen og du tildeles et kodenummer.
Pakkeri	Fødevarestyrelsen godkender pakkerier til sortering af æg og du tildeles et pakkerinumner.
Egenkontrol	Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.
Risikoanalyse	<p>For at finde ud af, hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside.</p>

<p><b>Fortegnelser</b></p> <p>Hønsehold</p> <p>Ægsamlerne</p> <p>Pakkerierne</p>	<p>Der er forskellige krav til fortegnelser, der skal føres som henholdsvis producent, ægsamler eller pakkeri. Fortegnelser skal opbevares i mindst 12 måneder.</p> <p>Producenter af æg skal føre løbende fortegnelser over oplysninger om produktionsmetode med angivelse for hver produktionsmetode af:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Indsættelsesdatoen, alderen ved indsættelse og antallet af æglæggende høner</li> <li>b) Antallet af udsatte æglæggende høner og datoen herfor</li> <li>c) Den daglige ægproduktion</li> <li>d) Det daglige antal æg og/eller deres vægt, som sælges eller leveres på anden måde</li> <li>e) Navn og adresse på køberne</li> </ul> <p>Hvis fodringsmetoden ønskes anført på pakken (se under pakning) skal følgende registreres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fodermængde og -type, som leveres eller blandes på stedet</li> <li>b) Dato for levering af foderet</li> </ul> <p>Ægsamlerne skal for hver produktionsmetode dagligt føre fortegnelser over:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Den mængde æg, de modtager fra hver producent med angivelse af navn, adresse og producentkode, læggedato eller -periode</li> <li>b) Den mængde usorterede æg, der er leveret til de relevante pakkerier, opdelt efter producent, med angivelse af navn, adresse og pakkerikode og læggedato eller -periode</li> </ul> <p>Pakkerierne skal for hver produktionsmetode dagligt føre fortegnelser over:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) De mængder usorterede æg, de modtager fra hver producent med angivelse af navn, adresse og producentkode, læggedato eller -periode</li> <li>b) De mængder æg, der er sortererede, efter kvalitets- og vægtklasse</li> <li>c) De mængder sortererede æg, der er modtaget fra andre pakkerier, herunder disse pakkeriers kode og bedst før dato</li> <li>d) De mængder usorterede æg, der er leveret til andre pakkerier, opdelt efter producent, med angivelse af disse pakkeriers kodenummer og læggedato eller -periode</li> <li>e) Antallet og/eller vægt af æg, der er leveret, opdelt efter kvalitets- og vægtklasse eller bedst før dato og opdelt efter køber med angivelse af dennes navn og adresse</li> </ul> <p>Disse fortegnelser ajourføres over den faktiske beholdning hver uge.</p>
<p><b>Salmonella kontrol</b></p> <p>Hønsehold</p>	<p><i>Coop Danmark ønsker kun at modtage æg fra besætninger, der er underlagt "stort salmonellaprogram" fastlagt ved BEK nr. 524 af 22/05/2025, samt at købe æg fra æggepakkerier med ubegrænset autorisation.</i></p> <p>Producenten skal sikre, at der for hver flok i et hønsehold udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella og for serologisk reaktion mod salmonella i henhold til det store salmonellaprogram.</p>

Udtagelse og indsendelse af prøver i det store salmonellaprogram <sup>1</sup> :		
Tidpunkt for prøveudtagelse	Prøvemateriale	Ansvarlige for prøveudtagelse og indsendelse
Hvert 2. uge fra uge 20.	2 par sokkeprøver analyseret som én samleprøve eller 1 gødningsprøve på 2 x 150 g.	Producenten
24. uge (+/- 2 uger)	2 par sokkeprøver analyseret som én samleprøve eller 1 gødningsprøve på 2 x 150 g og  250 ml (100 g) støv eller 1 stofsvaber på minimum 900 cm <sup>2</sup>	Fødevarestyrelsen <sup>2</sup>
Forbud mod forebyggelse af salmonella	<p>Prøverne indsendes til et laboratorium, der kan analysere efter standarder defineret i Bilag 2 kapitel 3, BEK nr. 524. Finder laboratoriet salmonellabakterier i det indsendte materiale, skal producenten sikre at salmonellaisolatet straks undersøges på et akkrediteret laboratorium, godkendt af Fødevarestyrelsen. Fundet skal straks indberettes til Fødevarestyrelsen. Finder laboratoriet serologisk reaktion mod salmonella i indsendt materiale, skal dette ligeledes indberettes til Fødevarestyrelsen.</p>	
	<p>Ved en indberetning af positivt serologisk fund, mistanke om smitte med salmonella af anden type eller årsag, eller ved konstateret salmonella, foregår den efterfølgende procedure efter Fødevarestyrelsens retningslinjer, som oplyst i BEK nr. 524.</p>	
	<p>Salmonellaundersøgelser med både et positivt og et negativt resultat, skal efter Fødevarestyrelsens anvisninger overføres elektronisk til en database i Det Danske Fjerkræraad. Det skal gøres snarest efter at resultatet foreligger, dog senest efter 14 dage.</p>	
	<p>Producenten skal opbevare salmonellaundersøgelsesresultater i mindst 2 år.</p>	
Pakning  Krav til pakkeriet	<p>I hønsehold, må der <u>ikke</u> anvendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Antimikrobielle stoffer, som metode til forebyggelse af salmonella</li> <li>b) Vaccination, til forebyggelse og bekæmpelse af salmonella</li> </ul>	
	<p>Æggene skal leveres til forbrugeren senest 21 dage efter lægningen.</p>	
<p>Æggepakkeriet skal sikre, at æg leveret til pakkeriet kommer fra hønsehold, der er undersøgt for salmonella med et negativt resultat. Det seneste analyseresultat må ikke være mere end 16 dage gammelt.</p>		

<sup>1</sup> Prøvetyper og udtagning af prøver er defineret i bilag 2, BEK nr. 1137 af 29/08/2016.

<sup>2</sup> Producenten skal advisere Fødevarestyrelsen senest 14 dage før prøveudtagningen.

	<p>Pakkeriet skal have det tekniske udstyr, der er nødvendigt for, at æggene kan blive behandlet korrekt. Det omfatter efter behov:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Et passende automatisk eller kontinuerligt bemanded gennemlysningsanlæg, ved hjælp af hvilket hvert enkelt ægs kvalitet kan undersøges særskilt, eller andet egnet udstyr der sikre frasortering af alle dårlige æg.</li> <li>Et apparat til måling af luftblærens højde</li> <li>Et anlæg til sortering af æggene i vægtklasser</li> <li>En eller flere justerede vægte til vejning af æggene</li> <li>Udstyr til mærkning af æggene</li> </ol> <p>Hvis du som pakkeri køber dine æg hos en anden producent skal du sikre dig, at der på hver transportemballage og på ledsagerdokumenterne er angivet følgende:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Produktionstype</li> <li>Producentens navn og adresse</li> <li>Producentkode</li> <li>Antal æg og/eller deres vægt</li> <li>Læggedato eller -periode</li> <li>Afsendelsesdato</li> </ol>
Sortering og pakning	Æg <u>skal</u> sorteres, mærkes og pakkes seneste <b>ti dage</b> efter lægning
'Ekstra friske' æg	Klasse A-æg mærket med betegnelsen "Ekstra friske" skal sorteres, mærkes og pakkes seneste <b>fire dage</b> efter lægning. Denne betegnelse kan anvendes indtil niendedagen efter læggedato. Læggedato og niendedagsfristen <u>skal</u> fremgå og være klart tydelig på pakken.
Foder	<p>Angives det, hvilken type foder de æglæggende høner har fået, gælder følgende minimumskrav:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Korn må kun nævnes som bestanddel i foderet, hvis der er mindst 60 vægtprocent korn i den pågældende foderblanding, hvoraf højst 15 % må være biprodukter af korn</li> <li>Henvises der til en særlig kornart, skal denne udgøre mindst 30 % af foderblandingen, jf. dog det minimumsindhold på 60 vægtprocent som er nævnt i punkt a). Henvises der specialet til flere kornarter, skal foderblandingen indeholde mindst 5 % af hver kornart</li> </ol>
<b>Kvalitetskrav</b>	
Klasse A-æg	<p>Skal have følgende kvalitetskendetegn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Skal og kutikula:</b> normal form, ren, ubeskadiget</li> <li>• <b>Luftblære:</b> højde ikke over 6 mm, ubevægelig; i æg, der skal markedsføres med betegnelsen "Ekstra", må den dog højst være 4 mm</li> <li>• <b>Blomme:</b> ved gennemlysning kun synlig som en skygge uden tydeligt omrids, flytter sig ikke mærkbart fra midten, når ægget drejes, og vender tilbage til det centrale leje.</li> <li>• <b>Æggehvide:</b> klar, gennemsigtig</li> <li>• <b>Kimplet:</b> ikke synligt udviklet</li> <li>• <b>Fremmede bestanddele:</b> ikke tilladt</li> </ul>

<p>Klasse B-æg</p> <p>Vægt sortering</p> <p>Køling og transport</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fremmed lugt:</b> ikke tilladt</li> <li>• <b>Rengøring:</b> ikke tilladt</li> <li>• <b>Vask:</b> ikke tilladt</li> </ul> <p>Klasse B-æg er æg, der ikke opfylder de kvalitetskendetegn der er listet ovenfor. Klasse B-æg må <u>ikke</u> sælges til detail.</p> <p>Klasse A-æg sorteres efter følgende vægtklasser:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) XL – meget store: 73 g og derover</li> <li>b) L – store: 63 g og derover, men under 73 g</li> <li>c) M – mellemstore: 53 g og derover, men under 63 g</li> <li>d) S – små: under 53 g.</li> </ol> <p>Vægtklassen angives på pakningen med de respektive bogstaver eller betegnelser eller ved en kombination. Forskellige vægtklasser kan også pakkes sammen, hvis angivelsen 'Æg af forskellig størrelse' eller tilsvarende udtryk angives.</p> <p>Klasse A-æg må hverken konserveres eller køles i rum eller anlæg med en temperatur, der kunstigt er holdt under +5°C. Men æg, der har været opbevaret ved en lavere temperatur end 5°C under en transport, der har varet under 24 timer, eller på et detailsalgssted i mindre end 72 timer anses ikke for at være kølede. Æg skal opbevares og transporteres ved konstant temperatur og bør normalt ikke køles, før de sælges til den endelige forbruger.</p> <p>Opbevaring af æg udenfor primær produktion eller ved transport der varer mindre end 8 timer, skal ske ved maks. 12 °C.</p>
<p><b>Kvalitetskontrol</b></p> <p>Kvalitetstolerancer</p> <p>Vægttolerancer</p> <p>Mærkningstolerancer</p>	<p>Ved kontrol fra Fødevarestyrelsen accepteres følgende tolerancer</p> <p>Ved kontrol af partier klasse A-æg er følgende tolerancer tilladte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• På pakkeriet lige før afsendelsen: 5 % æg med kvalitetsmangler</li> <li>• I andre handelsled: 7 % æg med kvalitetsmangler</li> </ul> <p>Ved kontrol ved pakning af 'Ekstra' eller 'Ekstra friske' æg tillades der dog ingen tolerance med hensyn til luftblærens højde.</p> <p>Et parti æg må højst indeholde 10 % æg i vægtklasser umiddelbart over eller under den, der står på pakken, men højst 5 % i den nærmeste lavere vægtklasse.</p> <p>Ved kontrol af partier og pakninger tillades der en tolerance på 20 % æg med ulæselig mærkning.</p>



<i>Hygiejnetekst på æg</i>	Der <u>skal</u> mærkes med hygiejnearvisning til forbrugeren. Formuleringen kan være som nedenstående, men mindre tekstændringer vil også blive accepteret: <i>"Almindelige æg anvendes til retter der opvarmes til +75°C. Brug for en sikkerheds skyld pasteuriserede æg til retter, som ikke opvarmes til +75°C – f.eks. koldskål, hjemmelavet is og fromage. Vask altid hænder, når du har rørt ved rå æg og æggeskaller."</i> (se eksempel ovenfor).
<i>Oprindelse</i>	<i>Æg skal være danske og der skal mærkes med dansk oprindelse ("Danmark"), desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i>
<i>Varebetegnelse</i>	Varebetegnelsen 'Æg' skal fremgå af mærkningen. Vær opmærksom på betingelserne for at anvende ordene som 'Ekstra friske' skal være opfyldt før disse må anvendes (se ovenfor under pakning).
<i>Angivelse af nettoindhold</i>	Nettoindholdet skal enten angives som antal styk, medmindre antallet af stykker er klart synligt og let tællelige udefra, eller som samlet nettovægt.
<i>Næringsdeklaration</i>	Æg er fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration.
<i>Frivillig mærkning</i>	Pakningen kan desuden mærkes med en dato for sidste salgsfrist. Denne skal angives som "sidste salgsdato" efterfulgt af en ukodet angivelse af dag og måned i den nævnte rækkefølge. Sidste salgsdato er for hønseæg fastsat til 21 dage fra lægningen, svarende til datoen for mindste holdbarhed minus 7 dage. Det betyder, at forbrugeren som minimum har 7 dage at anvende æggene i. Denne mærkning er en stor hjælp for butikken.
<b>Vildledning</b>	Det er ulovligt at vildlede forbrugeren. Vildledning kan fx være i form af fødevarens art, identitet, egenskaber, virkninger, illustrationer, skrifttypografi, farver, udsagn, mottoer, slogans osv., såfremt at det ikke stemmer overens med produktet.  Fx må et dansk flag kun anvendes på emballagen hvis varen er dansk produceret samt at hovedingrediensen er dansk. Ellers betragtes et dansk flag på emballagen som vildledende.
<b>Anprisning</b>	Det er tilladt at anprise hvor produktet stammer fra, som fx det lokale område. Det er <u>ikke</u> tilladt at anprise særlige ernærings- eller sundhedsmæssige egenskaber.
<b>Forbruger-oplysning</b>	Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger. Det er fx tilladt at fortælle den gode historie om dit produkt, om dit landbrug eller dyrehold.

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Bekendtgørelse om handelsnormer for æg. BEK nr. 1136 af 29/08/2016

Bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil. BEK nr. 524 af. 22. maj 2025

Forordning Nr. 2023/2465 af 17. august 2023

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsen vejledning om mærkning af fødevarer.