

# Information om spårbarhet och märkning av kött och ägg

## Spårbarhet

Den EU-gemensamma livsmedelslagstiftningens grundläggande krav är att maten vi äter ska vara säker. Livsmedel som inte är säkra får inte släppas ut på marknaden. En del i att producera säkra livsmedel är att ha en fungerande spårbarhet.

Spårbarhet innebär att vi ska kunna följa alla livsmedel och livsmedelsproducerande djur genom alla stadier i livsmedelskedjan, ”från jord till bord”. Konsumenten ska också få rätt information om livsmedlet och inte bli vilseledd.

### Du som livsmedelsföretagare måste därför ha kontroll på de livsmedel som finns i din verksamhet.

Du måste kunna visa ifrån vilka leverantörer du har mottagit livsmedel. Du måste också kunna tala om vilka företag du har levererat varor till. Om du har levererat till en slutkonsument behöver du inte kunna uppge vem det är.



Reglerna för spårbarhet gäller även om man fått en vara eller gett bort den kostnadsfritt.

#### Spårbarhet bakåt och framåt

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vem</b> levererade till mig?</li><li>• <b>Vad</b> levererade de till mig?</li><li>• <b>När</b> levererade de till mig?</li><li>• <b>Hur mycket</b> levererade de till mig?</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Till vem</b> levererade jag?</li><li>• <b>Vad</b> levererade jag?</li><li>• <b>När</b> levererade jag?</li><li>• <b>Hur mycket</b> levererade jag?</li></ul> |
|---|---|

## Kontroll

Vid en livsmedelskontroll ska uppgifter om leveranser och de livsmedel som finns i restaurangen/butiken vara lättillgängliga. Du måste alltså kunna lämna information om livsmedlen till myndigheten när myndigheten begär det.

Om handlingarna inte finns på plats i restaurangen/butiken ska handlingarna tas fram skyndsamt och kunna visas för myndigheten inom ett dygn.

Du ska ha uppgifter om:

- Leverantörer (namn och adress)
- Mottagare (om det är företagare, inte slutkonsumenter)
- Vilka livsmedel som har mottagits (mängd och leveransdatum)
- Vilka livsmedel som har levererats (mängd och leveransdatum)

Dessa uppgifter kan finnas exempelvis på följesedlar och/eller fakturor.

Du kan **läsa mer om spårbarhet** i häftet ”Information till livsmedelsföretagare Spårbarhet” från Livsmedelsverket. Häftet finns att ladda ner på [https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledning-ar-kontrollhandbocker/sparbarhet\\_information\\_till\\_livsmedelsforetagare.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledning-ar-kontrollhandbocker/sparbarhet_information_till_livsmedelsforetagare.pdf)



BORÅS STAD

# Särskilda krav på märkning av kött

För kött gäller mer detaljerade krav på spårbarhet. Reglerna gäller alla som producerar eller säljer kött, exempelvis slakterier, grossister, butiker och restauranger.

Information om köttets ursprung ska finnas. Obligatoriska märkningsuppgifter om var djuret är fött/uppfojt/slaktat/styckat ska finnas på etiketten. Det ska även finnas ett referensnummer eller referenskod som fastställer sambandet mellan köttet och djuret.



Det är även viktigt att du kontrollerar att kött som levereras har ett identifikationsmärke. Märket är en oval med anläggningens godkännandenummer i mitten. Märkningen visar vilken anläggning som senast hanterade köttet oförpackat.

## Obligatoriska märkningsuppgifter för nötkött

- Referensnummer eller referenskod - som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur
- Landet där djuret är fött
- Landet där djuret är uppfojt
- Landet där djuret är slaktat och slakteriets godkännandenummer.  
Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn) (anläggningens godkännandenummer)"
- Landet där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens godkännandenummer.  
Märkningen ska lyda: "Styckad i (landets namn) (anläggningens godkännandenummer)"

## Obligatoriska märkningsuppgifter för kött från svin, får, get och fjäderfä

- Partikod t ex batchnummer eller datummärkning
- Landet där djuret är fött
- Landet där djuret är uppfojt
- Landet där djuret är slaktat.  
Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn)"
- Landet där köttet är styckat (urbenat).  
Märkningen ska lyda: "Styckad i (landets namn)"

Exempel 1	Exempel 2
Fött i Danmark Uppfojt i Danmark Slaktat i Danmark, 3434 Styckad i Sverige, 5678 Ref.nr: 12-18359-FM	Ursprung: Danmark Slaktat i 3434 Styckad i Sverige, 5678 Ref.nr: 12-18359-FM

Om djuret eller gruppen djur är födda, uppfodda och slaktade i samma land får uppgiften "Ursprung: (landets namn)" användas.

## Försäljning av oförpackat styckat kött över disk

För **nötkött** som säljs oförpackat till slutkonsument i butik ska märkningsuppgifterna anges på anslag/skyltar eller liknande. Detta gör det lätt för konsumenten att få information om köttets ursprung.

- Referensnummer
- Land där djuret är fött
- Land där djuret är uppfojt
- Land där djuret är slaktat
- Land/länder där köttet har styckats

Uppgifter om ursprung för **styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som säljs över disk** behöver endast lämnas på förfrågan från konsument.



BORÅS STAD

## Särskilda krav på märkning av ägg

Verksamheten ska med en rutin för spårbarhet kunna garantera att äggen som du säljer kommer från en anläggning som står under kontroll av behörig myndighet. Ägg utan spårbarhet får inte släppas ut på marknaden.

Endast godkända äggpackerier får packa om redan förpackade ägg. I din butik får ni exempelvis inte packa lösviktsägg i påsar eller packa upp små äggförpackningar för att sälja äggen i lösvikt.

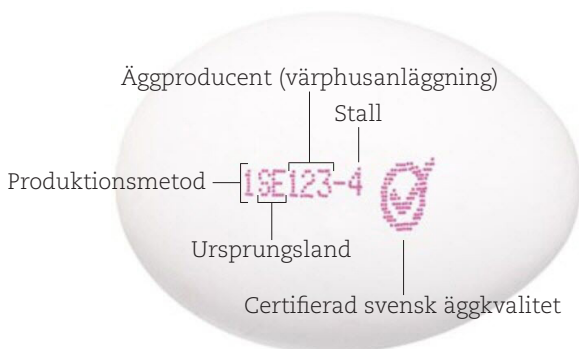
Ägg får inte säljas senare än 7 dagar före bäst före-datumet.



## Obligatoriska märkningsuppgifter för ägg

Det finns regler både för hur ägg och äggförpackningar ska märkas. Äggmärkningen gäller i alla länder inom EU och kravet är att **alla ägg ska vara stämplade (märkta)**. Kravet gäller dock inte om producenten säljer direkt till slutkonsument vid till exempel gårdsförsäljning.

### Hur ska själva äggen vara märkta?



Varje ägg ska vara märkt med ett särskiljande nummer, en så kallad **producentkod**.

#### Produktionsmetod

0 = Ekologisk produktion  
1 = Frigående utomhus  
2 = Frigående inomhus  
3 = Burhöns

#### Ursprungsland

SE = Sverige  
FI = Finland  
DK = Danmark  
...

#### Äggproducent och stall

En unik kod med tre till fyra siffror identifierar äggproducenten (värphönsanläggningen). Efter bindestrecket anges en kod för stall (frivillig uppgift) som identifierar flockar som hålls i olika byggnader.

Ägget kan också vara märkt med ett "check"-märke och är då av certifierad svensk äggkvalitet.

## Försäljning av lösviktsägg

För **ägg som säljs i lösvikt** behövs följande uppgifter om äggen på en **skylt intill försäljningen**:

- Kvalitets- och viktklass (XL, L, M, S)\*
- Bäst före-datum (dag, månad och år)
- Produktionsmetod (0, 1, 2, 3)\*\*
- Förklaring av äggmärkningen (producentkoden) som finns på varje ägg, se avsnittet ovan.

Skylden vid lösviktsäggen ska ge konsumenten tillräcklig information om äggen.

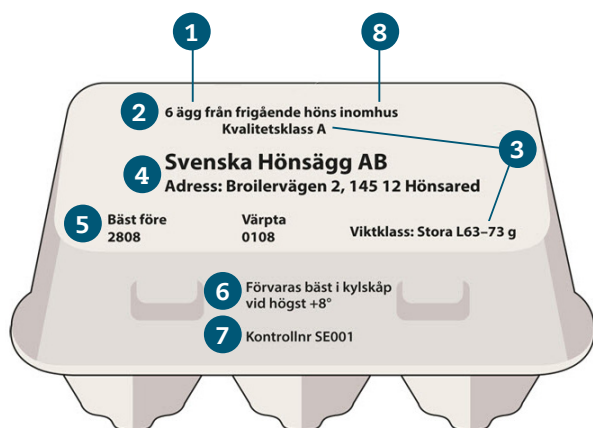


\*) XL = mycket stora (73 g eller mer) L = stora (63-73 g)  
M = medelstora (53-63 g) S = små (under 53 g)

\*\*) 0 = Ekologisk produktion 1 = Frigående utomhus  
2 = Frigående inomhus 3 = Burhöns



## Märkning som ska finnas med på förpackningen



- 1 Namn på varan
- 2 Antalet förpackade ägg
- 3 Kvalitets- och viktklass (XL, L, M, S)\*, uppgift om äggen är tvättade
- 4 Namn eller firmanamn eller varumärke samt adress eller telefonnummer till packeri eller det företag som låtit förpacka äggen
- 5 Bäst före-dag
- 6 Anvisning om hur äggen bör förvaras
- 7 Godkännandenummer för det äggpackeri där äggen förpackades
- 8 Produktionssystem och förklaring av producentkoden. Ofta finns denna förklaring tryckt på insidan av locket.

\*) XL = mycket stora (73 g eller mer) L = stora (63-73 g)  
M = medelstora (53-63 g) S = små (under 53 g)

## Salmonellaintyg

Med ägg som kommer från ett annat EU-land eller tredje land ska det följa med ett intyg om salmonellaprovtagning. Ägg från Finland, Danmark och Norge är undantagna.

Intyget ska vara utformat enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 och ska skrivas under av officiell veterinär eller officiell inspektör.

### Mer information

Du hittar mer information om spårbarhet och märkning av kött och ägg på Livsmedelsverkets webbplats, [livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)

### Lagstiftning

- Lagstiftning om spårbarhet finns i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002.
- I förordning (EG) 1760/2000 och förordning (EG) 1825/2000 står mer detaljerade krav på ursprungsmärkning av nötkött.
- Krav på märkning av ägg enligt rådsförordning (EEG) 1907/90, handelsnormer för ägg och EU-kommissionens direktiv 2002/4/EG.



Har du frågor? Kontakta oss gärna!

MILJÖFÖRVALTNINGEN

POSTADRESS 501 80 Borås

BESÖKSADRESS Sturegatan 42

TFN 033-35 30 00 E-POST [miljo@boras.se](mailto:miljo@boras.se)



BORÅS STAD