

RAPPORT MARS 2018

DE DOLDA BURÄGGEN

- en granskning av pasta, pannkakor & majonnäs



SVERIGES
KONSUMENTER

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning	3
Bakgrund: lagen, produktionen & konsumtionen	4
Granskning: ägg i sammansatta produkter	9
Hälsolarm och antibiotikaresistens	13
Sammanfattning	14
Konsumentråd	15
Våra medlemmar tycker till	16
Referenser	17



FOTO: Pixabay s 2-3, 5, 8-9-14
Unsplash s 4,
s 4 nedre, Jan Andersson.
s 7 KRAV
s 18 Jacob Forsell

INLEDNING

Sverige har idag den femte största äggkonsumtionen i Europa. En svensk äter i snitt 222 ägg om året. Under påsken fördubblas äggkonsumtionen - under påskhelgen beräknas hela 64 miljoner ägg gå åt i Sverige*. Var kommer alla dessa ägg ifrån och hur är de producerade?

Många konsumenter ställer krav på de färska äggen – det ska gärna vara svenskt, ekologiskt eller frigående. De flesta svenska livsmedelskedjorna har också valt att sluta sälja färska ägg från burhöns, efter ett starkt tryck från djurskyddsföreningar och konsumenter.

Men hur ser det ut när det kommer till färdiga produkter som innehåller ägg, till exempel majonnäs, pannkakor, pasta och bakverk? Tar företagen ställning mot burägg även där? Kan man som konsument få reda på var dessa ägg kommer ifrån?

I den här rapporten granskar vi 20 sammansatta produkter som innehåller ägg och är vanliga i svenska matbutiker. Vi har tittat på vilken information som finns på förpackningen, frågat vad företagen vet om äggen och hur deras policy ser ut.

*Uppgift från branschorganisationen Svenska ägg



Bakgrund

Lagen, produktionen och konsumtionen



VAD SÄGER LAGEN?

Till att börja med finns det två olika klasser av ägg som når livsmedelsbutikerna, A och B. Dessa berörs av olika lagar. Vilken klass äggen blir indelade i beror på storleken och skalets utseende.

A-klassade ägg säljs som färska ägg i butiken. De ska enligt EU-lag märkas med en producentkod som berättar vilket land äggen är ifrån samt vilken produktion de kommer från: ekologisk produktion, frigående höns inomhus, frigående höns utomhus eller burhöns. På förpackningen måste också förpackarens firmanamn redovisas, samt storleken på äggen (S, M, L eller XL)¹¹.

B-klassade ägg används i till exempel livsmedelsproduktion. De är för små eller har för tunt eller skadat skal för att bli A-klassade. Vanligtvis kommer de B-klassade äggen från de yngsta och äldsta djuren. Det enda som måste finnas redovisat gällande B-klassade ägg är packeriets godkännandenummer, det vill säga en märkning som säger att äggen är just B-klassade samt vilken dag de är förpackade¹⁶.

Konsumenten har alltså rätt att få veta hur de färska äggen är producerade och vilket land de kommer från. Men det finns inga regler som gör det obligatoriskt att redovisa ursprunget på ägg i delidiskar, på restaurang eller i sammansatta produkter.



FEM PRODUKTIONSSÄTT AV ÄGG

Så, hur kan hönorna som värper äggen ha det? Det beror på produktionsmetoden. Här är de fem metoder som används i Sverige och EU.

1. BURHÖNS

Redan 1988 offentliggjordes en svensk lag som förbjöd hönsburar. Det dröjde dock tills 2004 innan lagen sattes i bruk och under tiden ändrades lagen så att så kallade ”inredda burar” eller ”trivselburar” fortfarande föll innanför lagen³. 2012 förbjöd även EU oinredda hönsburar. Alla lagenliga burar ska vara försedda med ströbädd, sittpinne och värprede. Utrymmet ska vara minst 0,06 kvadratmeter per djur – det vill säga samma mått som ett A4-ark. I Sverige har vi en lag som säger att det får finnas högst 16 djur i varje bur⁷. I EU-reglerna finns dock ingenting som reglerar antalet hönor per bur⁸.

Kritik har riktats mot de inredda burarna eftersom fåglarna har liten eller ingen möjlighet att få utlopp för naturliga beteenden som att söka föda, flyga, putsa sig eller sträcka på benen och vingarna. I naturligt tillstånd är höns aktiva allätare som spenderar stora delar av sin vakna tid åt att gå runt och söka mat. Det är ett grundläggande behov som även dagens höns har, vilket är omöjligt att tillfredsställa i burar. Kan hönorna inte söka mat försöker de hitta annat att göra vilket kan resultera i onormala beteenden som kannibalism eller att de plockar fjädrar från varandra.

Forskning visar också att det rede som erbjuds i de inredda burarna många gånger inte är mer än ett sluttande gallergolv och att sittpinnarna är placerade så pass nära golvet att hönorna antagligen inte uppfattar dessa som de sovplatser de behöver för att känna sig trygga¹⁷. I beteendetesterna har man kunnat visa att höns i burar är mer rädda än höns som är frigående inomhus²⁰.

2. FRIGÅENDE INOMHUS

Frigående höns inomhus lever ofta i mycket stora grupper på tusentals hönor. Per kvadratmeter yta får det vistas maximalt sju till nio hönor, vilket blir något mer än ett A4-ark per höna. Varje höna ska ha minst 15 cm sittpinne, 10 cm fodertråg och 2,5 cm vattentråg att tillgå⁷.

Kritik har riktats även mot produktionen med frigående höns. Vilda hönor lever vanligtvis i grupper om 20-30 individer, vilket kan ställas i kontrast till grupperna på flera tusentals höns som aldrig får vistas utomhus. Även för de frigående hönsen inomhus uppstår onormala beteenden som fjäderplockning och kannibalism, generellt på grund av att hönsen har för lite att göra. Fjäderplockning blir ett större problem i frigående system jämfört

Hönorna bryter lätt benen

I det vilda lägger hönor en kull med ägg under våren. Dagens värphönor däremot kan på grund av avel och ljusprogram lägga ägg i princip varje dag.

Övervärpningen bidrar till att mycket kalk i hönornas kroppar går åt till att bilda äggskal. Till följd bryter många hönor ben och vingar under sin livstid.

med bur eftersom en höna då har fler tillgängliga offer att plocka från. I de flesta andra europeiska länder näbbtrimmar man därför fåglarna, något som är förbjudet i Sverige. Utöver detta blir ofta ammoniakhalten hög och luftkvaliteten dålig i de stora hallarna⁴.

3. FRIGÅENDE UTOMHUS

För frigående höns utomhus råder samma regler som vid frigående inomhus men hönorna har möjlighet att gå ut när de vill under dagtid och ska ha minst fyra kvadratmeter per individ att röra sig på⁷. Utomhusvistelsen ger hönorna större möjlighet att utföra naturliga beteenden som är bra för djurens välmående, men medför också mer problem med parasiter och bakterieinfektioner jämfört med inomhusproduktionen.

4. EU-EKOLOGISK PRODUKTION

EU-ekologisk produktion tillåter inte burar utan kräver att hönorna är frigående och har möjlighet att gå ut i en rastgård när vädret tillåter.

Det får finnas högst 3000 djur i varje djuravdelning och max sex individer per kvadratmeter. Minst 95 procent av djurfodret ska vara ekologiskt odlat utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel, samt fritt från GMO och syntetiska tillsatser⁷. Det minskar miljöpåverkan avsevärt²¹, men gör det också svårare att uppfylla hönornas proteinbehov. Det ska finnas fri tillgång till grovfoder, något som ger hönan mer sysselsättning⁶ vilket ökar hennes välmående och minskar problem med beteendestörningar. Ekologiska ägg är märkta med EU:s märkning för ekologisk produktion.



5. KRAV-CERTIFIERAD PRODUKTION

KRAV är en svensk miljömärkning för livsmedel med fokus på djuromsorg, miljö, hälsa och socialt ansvar. För att ägg ska bli KRAV-märkta krävs först och främst att alla kriterier för EU-ekologisk produktion uppfylls. Utöver detta ställs ytterligare krav, som att rastgården ska innehålla träd eller buskar där djuren kan söka skydd och få trygghet, samt att fodret ska vara KRAV-märkt. Gårdarna kontrolleras varje år av tredje part för att säkerställa att reglerna följs⁹.



Hönornas foder kan vara den största miljöboven

Störst miljöpåverkan från äggproduktionen kommer från de kemiska bekämpningsmedel som används vid odlingen av hönornas icke-ekologiska foder. Som konsument minskar man därför sin miljöpåverkan genom att välja ekologiska ägg.²¹

Det finns också studier som visar att hönorna hellre äter ekologiskt foder om de får välja, samt att de återhämtar sig snabbare från sjukdomar om de får ekologiskt foder¹⁵.





Hönor är aktiva allätare som vill leta mat den största delen av dagen - något de inte får utlopp för i bur.



Visste du att ägg, särskilt de ekologiska, är ett klimat- och miljösamt val jämfört med andra animalier?

ÄGGKONSUMTIONEN I SVERIGE

De ägg som konsumeras i Sverige - från vilket land kommer de och hur har de producerats?

Den största andelen färska ägg som konsumeras i Sverige kommer från svenska gårdar. Det finns idag cirka 8 miljoner värphöns i Sverige. Av dessa lever 12,3 procent i bur, 70,9 procent är frigående inomhus eller utomhus och 16,8 procent lever under ekologiska förhållanden¹⁴.

För ägg i sammansatta livsmedel finns ingen tillgänglig statistik, men av de produkter vi granskat i denna rapport har vanligt förekommande ursprungsländer varit Italien, Nederländerna, Belgien, Polen och Spanien. 2016 hade samtliga av dessa länder, bortsett från Nederländerna, fortfarande burhållning som sitt vanligaste produktions sätt. I Italien var 66 procent av landets värphöns burhöns, det vill säga över 27 miljoner höns¹⁹.

Granskning

Ägg i färsk pasta, pannkakor & majonnäs



FÖRETAGENS RIKTLINJER

Majonnäs, färdiga pannkakor och färsk pasta är matvaror som går att hitta i de flesta svenska butiker och bland dessa finns ofta flera olika märken att välja bland. Denna granskning tittar på 20 vanligt förekommande produkter i dessa tre produktkategorier och om företagen som tillverkar produkten har någon policy gällande äggråvarans ursprung och produktionssätt. Granskningen genomfördes under februari-mars 2018.

Coop, Hemköp, Willys och Lidl har slutat sälja färska ägg från burhöns efter ett starkt konsumenttryck. ICA har ingen central policy mot burägg, men säljer dem inte via sitt centrallager. Däremot är det möjligt för lokala ICA-butiker att själva köpa in och sälja burägg.

Vår granskning visar dock att ingen butikskedja tagit ställning gällande burägg i färdiga livsmedelsprodukter, och att samtliga butikskedjor saknar policy gällande burägg i sina egna produkter.

Axfood, som äger butikskedjorna Willys och Hemköp, skriver på sin hemsida att de vill bidra till att kunderna ”ska känna en trygghet kring vad maten de äter innehåller och hur den producerats”², samtidigt som det på deras egna produkter många gånger saknas fakta om råvarornas ursprung.

Coop har uppmärksammats för sina insatser med att fasa ut färska burägg från butikshyllorna, men har ingen policy mot burägg i deras sammansatta produkter. De meddelar i kommunikation med oss att de bestämmelser de har är att endast använda ägg producerade inom EU och att de ”i den mån det är möjligt” anger ursprung om det handlar om en huvudråvara samt animalier över 10 procent.

Lidl ville inte medverka i undersökningen och svarade inte på våra frågor kring deras produkter. På deras webbplats framgår dock att de har en policy om att de säljer ”endast ägg från frigående höns, det gäller även som ingredienser i våra egna varor”.

Kavli, Findus, Paolos och Kungsörnen är märken som är vanligt förekommande när det gäller sammansatta produkter med äggråvara. Av dessa har Paolos meddelat oss att de inte använder burägg i sina produkter. Dock saknas skriftlig policy. Kungsörnen, som ägs av Lantmännen Cerealia, skriver på sin webbplats att de uteslutande använder sig av ägg från frigående höns inomhus/utomhus i sina sammansatta livsmedel.

VILKA ÄGG FINNS I PRODUKTERNA?

PANNKAKOR



Coop
Pannkakor

Coop
Änglamark
Pannkakor
KRAV

Eldorado
Pannkakor

Garant
Pannkakor

ICA
Pannkakor

ICA
I love Eco
ekologiska
pannkakor

Kungsörnen
Pannkakor med
jordgubbssylt

INFORMATION PÅ FÖRPACKNING

Äggens ursprung	-	-	-	Ja	-	-	Ja
Produktionssätt	-	KRAV	-	-	-	EKO	-

INFORMATION FRÅN FÖRETAGET

Äggens ursprung	Nederländerna/ Belgien/ Tyskland	Sverige	Nederländerna	Belgien	Nederländerna/ Tyskland/ Belgien	Tyskland/ Nederländerna/ Polen	Sverige
Produktionssätt	Burhøns	KRAV	Burhøns	Frigående inomhus	Frigående inomhus	EKO	Frigående inomhus

FÄRSK PASTA



Coop
Färsk pasta
fettuccine

Coop
Änglamark
Färsk pasta
fettuccine eko

Eldorado
Färsk italiensk
pasta tagliolini

Garant
Färsk pasta
fettuccine

ICA
Färsk pasta
fettuccine

ICA
I love Eco
Färsk pasta
fettuccine

Paolos
Färsk pasta
tonnarelli

INFORMATION PÅ FÖRPACKNING

Äggens ursprung	Ja	-	-	-	-	-	-
Produktionssätt	-	EKO	-	-	-	EKO	-

INFORMATION FRÅN FÖRETAGET

Äggens ursprung	Italien	EU	Italien/ Spanien/Polen	Italien/ Spanien/Polen	Italien	Italien	Italien
Produktionssätt	Burhøns	EKO	Frigående inomhus	Frigående utomhus	Frigående inomhus	EKO	Frigående inomhus

MAJONNÄS



INFORMATION PÅ FÖRPACKNING						
Äggens ursprung	--	--	--	--	--	--
Produktionssätt	--	KRAV	--	Ja	Ja	KRAV
INFORMATION FRÅN FÖRETAG						
Äggens ursprung	EU	Sverige	Nederländerna/ Tyskland	Sverige/ Danmark/ Tyskland	Sverige/ Danmark/ Finland	Sverige
Produktionssätt	Burhöns	KRAV	Burhöns	Frigående inomhus	Frigående inomhus	KRAV

SLUTSATS

Alla företag har valt att svara på våra frågor, med undantag för Lidl som meddelat att de inte vill vara med i undersökningen. De verkar därmed inte vilja informera konsumenter om ursprung och produktionssätt gällande sina egna produkter.

DÅLIG INFORMATION PÅ FÖRPACKNINGEN

Vid köptillfället i butiken är det svårt för en konsument att få information om äggens ursprungsland och produktionssätt, åtminstone när det gäller icke-ekologiska ägg. Endast tre av tjugo produkter redovisar ursprungsland för äggvaran på förpackningen. Det gäller pannkakor från Garant (Belgien), pannkakor från Kungsörnen (Sverige) samt Coops färska pasta (Italien).

Endast tre av produkterna - förutom de ekologiska - redovisar hur äggen har producerats. Det gäller Findus äkta majonnäs, Kavli äkta majonnäs och Garant's färska pasta som uppger att produkten innehåller ägg från frigående höns, men det framgår inte om det rör sig om frigående inomhus eller utomhus.

BURÄGG I PRODUKTER FRÅN COOP OCH ELDORADO

Det är först när vi kontaktat företagen som vi fått mer information om produktionssätt och ursprungsland. Samtliga företag använder ägg från EU-länder och det vanligaste produktionssättet är frigående inomhus. Flertalet produkter innehåller dock burägg; det gäller Coops färska pasta, Coops majonnäs, Coops kylda pannkakor, Eldorados kylda pannkakor samt Eldorados majonnäs. Paolos och Kungsörnen är de enda företag som meddelar att de inte använder burägg i sina produkter.

KONSUMENTENS MÖJLIGHET ATT GÖRA MEDVETNA VAL

I denna granskning har vi tittat på konsumentens möjlighet att göra medvetna val utifrån information på förpackningarna. Det framgår att det är svårt när det gäller ägg i sammansatta produkter, eftersom det sällan finns information om äggens produktionsätt och ursprung på förpackningen om de inte är ekologiska.

En konsument kan vilja göra medvetna val av olika anledningar. Det kan till exempel handla om att vilja gynna ett lands produktion, att stödja bättre djursorg eller helt enkelt veta vad man stoppar i munnen.

HÄLSOLARM KRING ÄGG

Det är också viktigt att företagen faktiskt vet var deras ägg kommer från. De senaste åren har larmen kring ägg duggat tätt i medier och i de flesta fall handlar det om importerade ägg. I augusti 2017 kom en larmrapport från Livsmedelsverket gällande rester av bekämpningsmedlet Fipronil i ägg från bland annat Nederländerna och Belgien. Ungefär 180 äggproducenter i Nederländerna tvingades stänga ner sin verksamhet och i vissa fall även avliva sina hönsbesättningar¹. I vår granskning har vi sett att det är vanligt med ägg från både Nederländerna och Belgien.

I september 2017 kom en rapport gällande salmonellasmittade ägg som tros ha kommit från Polen. I samband med detta meddelade Livsmedelsverket att det i svenska ägg är väldigt sällsynt med salmonella men att det kan se annorlunda ut när det gäller varor från andra delar av världen¹².

ANTIBIOTIKARESISTENS

Inom djurhållning världen över används stora mängder antibiotika vilket lett till en utveckling av multiresistenta bakterier. Dessa kan spridas från jordbruket till människor vilket kan leda till att vi i framtiden inte kommer kunna bota enkla sjukdomar med hjälp av antibiotika, så kallad antibiotikaresistens. WHO klassar detta som ett av de mest akuta hoten mot folkhälsan som finns idag.

Sverige är fortfarande i topp när det gäller restriktiv användning av antibiotika inom jordbruket.

Däremot toppar Spanien, Cypern, Italien och Portugal listan på de länder där högst halter av antibiotika används¹⁸. I vår granskning ser vi att både Spanien och Italien står för en betydande del av äggråvaran i färdiga produkter.



SAMMANFATTNING

- **DUBBLA BUDSKAP** Många svenska butiker och matkedjor har en uttalad policy mot försäljning av burägg när det gäller färska ägg som är ett konkret och tydligt val för konsumenten. Samtidigt säljer vissa av företagen stora mängder sammansatta varor innehållandes dolda burägg.
- **DÅLIG INFORMATION** Det är svårt för konsumenter att få information om äggens ursprungsland och produktionssätt, eftersom det sällan står på förpackningen, om produkten inte är ekologisk. Det är tydligt att företag inte vill skylta med att deras produkter innehåller ägg från höns som lever i bur eller aldrig får vistas utomhus.
- **LIDL STICKER UT** Det är anmärkningsvärt att Lidl inte vill delta i undersökningen genom att inte vilja svara på frågor. Särskilt då de enligt sin webbplats inte använder burägg i sina egna produkter.
- **VÄLJ EKOLOGISKT** För den konsument som vill undvika ägg från höns som levt i bur eller enbart inomhus rekommenderar vi ekologiskt. Om en ekologisk produkt innehåller ägg så är dessa ekologiska, vilket dessutom står på förpackningen. Ekologiska ägg har också mindre miljöpåverkan.
- **BORT MED VÄRSTINGARNA** Politiker och bransch ställer ofta krav på att konsumenterna ska göra medvetna val, som i sin tur ska driva marknaden i rätt riktning. Men hur lätt är det när konsumenterna inte har tillgång till rätt information? Och ska det ens finnas produkter som är riktigt dåliga ur exempelvis miljö- eller djurskyddssynpunkt? Det tycker inte vi.
- **KONSUMENTER BORDE FÅ VETA** Sveriges Konsumenter anser att konsumenter har rätt att få lättförståelig information om animaliska ingrediensers ursprungsland - och i äggens fall även hur de producerats. Det bör gälla i matbutiken, vid delidisen, i korvkiosken och på restaurangen. Det är inte bara ärligt och bra för konsumenten; det ställer också högre krav på företag att hålla koll på sin produktion och vad deras produkter egentligen innehåller. Transparens är en förutsättning för medvetna och hållbara val.

”Det är jättebra att de flesta matbutiker slutat sälja färska burägg, men nu är det hög tid att de ser över sitt sortiment av färdigprodukter, inte minst sina egna varumärken. Företagen borde visa att de har samma krav på djurskydd även när det gäller matvaror där konsumenten inte kan se vilken sorts ägg de innehåller.”

Jan Bertoft, generalsekreterare, Sveriges Konsumenter.

”Det var fisigt”

Astrid Lindgren om den svenska djurskyddslagen

När Astrid Lindgren fyllde åttio år fick hon en ny djurskyddslag i present av dåvarande statsminister Ingvar Carlsson.

Lagen blev kallad för Lex Lindgren och innehöll bland annat ett förbud mot burar för värphöns. Men när lagen till sist blev verklighet hade den ändrats på flera punkter, till exempel tilläts nya sorters inredda burar för höns.

”Är det meningen att jag ska vara smickrad över att få denna i sitt nuvarande skick menlösa lag uppkallad efter mej?” undrade Astrid i en debattartikel i mars 1988. ”Det var fisigt. Att lova en särskild födelsedagspresent och sen ta tillbaka hälften”, kommenterade hon det hela efteråt¹³.



VAD KAN DU SOM KONSUMENT GÖRA?

- VÄLJA EKOLOGISKT / KRAV-MÄRKT - om du vill undvika produkter som innehåller ägg från höns som levt i bur eller enbart inomhus. Då minskar du också din miljöpåverkan.
- MEJLA FÖRETAGEN - det är inte så ofta konsumenter ställer frågor eller framför önskemål till företag. Tio mejl från kunder som efterfrågar samma sak kan därför upplevas som en folkstorm. Så använd din konsumentakt!

NÅGRA AV VÅRA MEDLEMSORGANISATIONER KOMMENTERAR

”Det är en anständighets- och redlighetsfråga att klargöra vilken typ av djurhållning äggen kommer ifrån. Våra medlemmar vill kunna välja den djurvänligaste maten även när det gäller sammansatta produkter. Det förutsätter en tydlig redovisning av såväl hönsens som andra djurs uppfödningvillkor.”

Johan Beck-Friis, generalsekreterare, Svenska Djurskyddsföreningen

”De flesta vill inte köpa burägg, men när det gäller ägg i sammansatta produkter har man tyvärr små möjligheter att välja bort dessa. Om konsumenterna inte ställer krav, så är risken stor att tillverkarna inte bryr sig om hur råvarorna har producerats. Det är precis sådana mekanismer som ligger till grund för matskandaler, som till exempel den med hästkött.”

Björn Bernhardson, verksamhetsledare, Äkta Vara

”Det är viktigt att man som konsument har all information för att göra medvetna och aktiva val. Generellt har ju efterfrågan på ägg från frigående och ekologiska höns ökat markant, därför borde det framgå vilken typ av ägg som används i färdiga produkter.”

Alexandra Davidsson, generalsekreterare, Medveten Konsumtion

”Många lägger stor vikt på djurskydd när de väljer mat. För att kunna göra ett djurvänligt val och ställa högre krav på djurens välfärd är det helt nödvändigt med tydlig information och märkning av alla produkter som innehåller någon form av animalisk råvara.”

Emma Brunberg, sakkunring, Djurskyddet

”Det är bra att många livsmedelskedjor har valt bort att sälja ägg från höns i bur och i butiken kan jag välja genom tydlig märkning. Men köper jag mat där ägg ingår som råvara har jag ingen möjlighet att göra informerade och aktiva val. Jag kräver ökad transparens.”

Gunnela Ståhle, ordförande, Vi Konsumenter

REFERENSER

1. Alsén, Daniel. Schreiber, Tobias. Sundström, Ella. 2017. Giftiga ägg har nått även Sverige. Göteborgsposten. 4 augusti. (<http://www.gp.se/nyheter/sverige/giftiga-%C3%A4gg-har-n%C3%A5tt-%C3%A4ven-sverige-1.4505308>)
2. Axfood. Axfoods krav på leverantörer. (<https://www.axfood.se/leverantor/krav-pa-leverantorer/>)
3. Dagens nyheter. 2008. Astrid Lindgren fick den nya djurskyddslagen i 80-årspresent. 14 November. (<https://www.dn.se/nyheter/sverige/astrid-lindgren-fick-den-nya-djurskyddslagen-i-80-arspresent/>)
4. Djurens rätt. 2018. Djur i livsmedelsindustrin: hönor och tuppar. 24 januari. (<https://www.djurensratt.se/djur-i-livsmedelsindustrin/honor-och-tuppar>)
5. Djurens rätt. 2009. Hönan eller ägget. https://www.djurensratt.se/sites/default/files/honan_eller_agget_0.pdf
6. Fjäderfå, tidskrift. 2011. Ge hönsen lite sysselsättning! Föreningen svensk fjäderfäskötsels tidskrift. (<http://www.fjaderfa.se/?p=20097#.Wqfv9mZiQSQ>)
7. Jordbruksverket. 2005. EU:s handelsnormer för ägg. (<http://www.jordbruksverket.se/download/18.503f0cbf121c38d5059800055/1370041390647/Handelsnormer%2C+%C3%A4gg.pdf>)
8. Jordbruksverket. 2013. Marknadsöversikt 2013: Ägg. (http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra13_34v2.pdf)
9. KRAV. 2017. Regler för KRAV-certifierad produktion. S.146-155. (http://www.krav.se/sites/default/files/kravs_regler_2017_preliminar_version_webb.pdf)
10. Livsmedelsverket. 2017. Många kan påverkas av fipronil i ägg. 25 augusti. (<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/nyheter-for-livsmedelsforetagare/manga-kan-paverkas-av-fipronil-i-agg>)
11. Livsmedelsverket. 2010. Märkning av hönsägg. (<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/livsmedel-innehall/text-forpackning-markning/hur-ska-agg-markas/markning-av-honsagg>)
12. Livsmedelsverket. 2017. Ägg från Polen misstänks ligga bakom utbrott av Salmonella. Nyhet 19 September.
13. Saltkråkan AB, Mod och civillurage (<http://www.astridlindgren.se/manniskan/opinionsbildaren>)
14. Uppgifter från organisationen Svenska ägg
15. SLU, Livskvalitet och hälsa <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/epok-centrum-for-ekologisk-produktion-och-konsumtion/forskning/vad-sager-forskningen/livsmedelskvalitet-och-halsa>
Sveriges Lantbruksuniversitet. 2001. EFFEKTER AV OLIKA SÄTT ATT PRODUCERA LIVSMEDEL – en inventering av jämförelser mellan ekologisk och konventionell produktion Lars Drake och Johanna Björklund
16. Svenska Ägg. Utlager/storpack. (<http://www.svenskaagg.se/?p=20958&m=3762>)
17. Wall, H. 2003. Laying Hens in Furnished Cages - Use of Facilities, Exterior Egg Quality and Bird Health. Doktorsavhandling, SLU Uppsala. (<https://pub.epsilon.slu.se/333/1/kappa406.pdf>)
18. Öberg Lannhard, Åsa. 2017. Marknadsrapport ägg – utvecklingen fram till 2016. Jordbruksverket. (<http://www.jordbruksverket.se/download/18.5685a02615476aa525dc4554/1491900032468/Marknadsrapport%20%C3%A4gg.pdf>)
19. EU Commission. 2018. EU market situation for eggs. 22 februari.
20. Tonic immobility (“righting time”) in laying hens housed in cages and pens ([http://www.appliedanimalbehaviour.com/article/0304-3762\(81\)90063-8/fulltext](http://www.appliedanimalbehaviour.com/article/0304-3762(81)90063-8/fulltext)) Se även:
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4767898/>
https://www.researchgate.net/publication/233693255_Differences_in_Fearfulness_Indicated_by_Tonic_Immobility_Between_Laying_Hens_in_Aviaries_and_in_Cages
21. WWF Världsnaturfonden. Köttguiden. (<http://www.wwf.se/wwfs-arbete/tnat-och-jordbruk/kottguiden/1595505-wwfs-kottguide-svenska-agg>)

SVERIGES KONSUMENTER

Sveriges Konsumenter är en oberoende ideell organisation som arbetar för ökad konsumentmakt. Vi verkar för alla konsumenters självklara rätt till skydd, inflytande och möjlighet att göra medvetna och hållbara val. Organisationen arbetar brett med konsumentfrågor, men lägger också särskilt fokus vid frågor som rör livsmedel, banktjänster, tillgänglighet, integritet på nätet och hållbar konsumtion. Bakom vår organisation står 21 medlemsorganisationer.

Vi driver frågor både nationellt, inom EU och internationellt och representerar konsumentperspektivet i ett 30-tal forum. Däribland genom aktivt medlemskap i den europeiska konsumentorganisationen BEUC, i Consumers International och standardiseringsorganet ANEC.

Vi ger ut den oberoende och reklamfria tidningen Råd & Rön och driver på uppdrag av kommuner rådgivande konsumentvägledning.

Postadress: Box 38001, 100 64 Stockholm

Besöksadress: Hornsgatan 172

Telefon 08-674 43 00

info@sverigeskonsumenter.se

www.sverigeskonsumenter.se