

FAKTA OM

Lokalmat - egg og honning

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Som eggprodusent er det ditt ansvar at egga du sel er trygge og har god kvalitet. Egg skal vere reine og tørre. Dei skal vere beskytta mot sollys, framand lukt og støyt under handtering, lagring og transport.

Du kan ikkje selje utrygge eller ueigna egg som t.d.:

- Ruga egg (egg som er satt i rugemaskin)
- Knekkegg (egg med skada skal og hinne)
- Bederva egg (kviten og/eller plomma er forureina med bakteriar eller mugg)
- Egg forureina med avføring

Oppbevaringstemperatur for egg er høgst 12 °C (animaliehygieneforskrifta § 23). Det er unntak for temperaturkravet ved kortvarig omsetning av særskilt ferske egg. Ved slikt sal må du informere om når egga er lagt.

Det er ulike regelverkskrav til egg avhengig av korleis og kor stor mengde du skal selje.

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: oppstart av verksemd, krav i regelverket, registrering og godkjenning, skjematene, prøvetaking, og evt. drikkevatt frå eiga vasskjelde.

På www.mattilsynet.no/lokalmat finn du arka med aktive lenker som viser deg vidare til regelverk og annan informasjon.



Primærprodusent

Du kan selje egg som råvare. Ved sal skal egga vere grovsortert der knekkegg, skitne egg og egg med usikker alder er sortert vekk. Dette kjem inn under reglane til primærproduksjon i næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning (EF) 852/2004, vedlegg I, del A. Du må registrere salet i Mattilsynet si skjematene.

Du kan:

- selje egga direkte til privatpersonar (sluttforbrukar)
- selje egga til butikkar i nærområdet
- vaske egga
- selje egga i laussal (på brett utan innpakning eller t.d. frå korg)

Du kan ikkje selje egga ferdigpakka t.d. i kartong.

Eggpakkeri

Skal du sortere og pakke egga er dette eit eggpakkeri. Generelle hygienereglar finn du i næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning (EF) 852/2004, vedlegg II.

Kvalitet

Næringsmiddel som det ikkje er fastsett særskilte kvalitetsreglar for, skal tilfredsstilla dei tradisjonelle kvalitetskrava marknaden har til slike varer. Mattilsynet har lagt norsk og internasjonal sedvane til grunn ved tolking av rett kvalitet for egg (generell forskrift for næringsmidler § 5 jf. forordning (EF) nr. 589/2008 art. 2).

Kriterier for egg med riktig kvalitet (klasse A):

- Skal og kutikula (ytre hinne) har normal form og er rein og uskadd.
- Luftblæra er ikkje over 6 mm.
- Plomma er i midten og utan tydeleg omriss. Ved dreining flytter ikkje



Dersom du vil selje egg av ulik størrelse i same kartong skal det stå minimumsnettovekt i gram, og «Egg av ulik størrelse» eller tilsvarende uttrykk på kartongen (generell forskrift for næringsmidler § 5, forordning (EF) nr. 589/2008 art. 4.)

Haldbarheit

Egg skal vere seld innan 21 dagar etter leggedato (animaliehygieneforskrifta, forordning (EF) 853/2004, vedlegg III, avsnitt X). Ut frå dette kan du setje haldbarheit på 28-35 dagar frå leggedato.

Salmonellakontroll

Det skal vere salmonellakontroll i besetninga (forskrift om kontroll med Salmonella i fjørfe). Alle egg som blir pakka skal kome frå besetningar som følgjer krava til prøvetaking av Salmonella i Vedlegg 3 - Prøver av flokker av eggproduserende fjørfe.

Registrering eller godkjenning

Som registrert eggpakkeri kan du selje egg direkte til sluttforbrukar og i tillegg høgst 600 kg pr. veke (9600 hønseegg) til andre detaljistar i lokalområdet. Sel du meir enn dette må du søkje om godkjenning. Som godkjend verksemd er det tilleggskrav om merking med godkjeningsnummer.

plomma seg merkbar frå midten og kjem raskt tilbake til sentrum av egget.

- Eggekivita er klar og gjennomsiktig.
- Kimplet (streng som held plomma midt i egget) er ikkje synleg utvikla.
- Egget har ikkje framande delar (t.d. blodegg, befrukta egg).
- Egget har ikkje framand lukt.

Gjennomlysing av egga er ein god måte å sikre riktig kvalitet på.

Sortering av størrelse

Egg vert sortert etter desse vektclassane:

- XL: 73 g →
- L: 63 g - 73 g
- M: 53 g - 63 g
- S: ← 53 g



Honning

Slynging, pakking og sal av honning til sluttforbrukar er ein del av primærproduksjonen og kjem inn under reglane til primærproduksjon i næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning 852/2004, vedlegg I, del A. Felles slyngerom for fleire bigardar kjem inn under dei same reglane.

Skal du selje honning direkte til sluttforbrukarar eller til lokale detaljistar må du registrere dette i tillegg til registreringa som bigard i Mattilsynet si skjemateneeste.

Dersom du skal fungere som grossist og distribuere honning i stort omfang, er dette ei næringsmiddelverksemd. Hygienekrava i næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning 852/2004, vedlegg II, gjeld for slik verksemd. For honning er det eit særskilt merkekrav. Det skal gå klart fram at barn under 12 månader ikkje må få honning (forskrift om advarselsmerking av honning).

For å kunne kalle eit produkt honning er det strenge kvalitetskrav, sjå honningforskrifta.