

# MEDLEMSNYTT

Nyhetsbrev fra Nortura Råvare og medlem Team egg

8. februar 2017

## Forholdet mellom miljø og frittgående produksjoner

Vi har tidligere skriftlig orientert om utviklingen i forholdet mellom miljø og frittgående produksjoner. Det har også vært tema på flere produsentmøter, både før jul og nå på nyåret.

Behovet for større andel frittgående blir bare klarere og klarere. Markedsønskene er også at overgangen ønskes hurtigere enn det vi kunne tenke oss.

Oppsummert kan vi si at vi har behov for en rask omlegging av ca 2000 tonn fra miljø til frittgående. Det vil si at 15-20 produsenter snarest burde legge om. Vi peker i første rekke på de produsenter som investerte i miljøinnredning i 2007 eller tidligere.

Slik vi tolker markedsønskene nå, så er det behov for minimum 90% frittgående innen 2021. Alle kan ikke komme siste året, det er viktig at i tillegg til de 15-20 produsenter nevnt ovenfor, så bør resten starte omleggingen slik at frittgående produksjon kan innføres senest fra 2019 og frem til 2021.

Vi er innforstått med at det er behov for økonomiske virkemidler for å få til denne overgangen. Hvordan dette eksakt blir, må vi komme tilbake til. Forskjellen i eggpris mellom miljø og frittgående, vil være et viktig element.

Et naturlig spørsmål å stille er om vi har gjort nok for å selge egg fra miljøinnredninger. Vi mener vi har presentert produksjonsformene på en faglig god måte til våre kunder, både ved besøk i produksjonene og forklare dyrevelferdsaspektet ved begge produksjonsformene. Alle er opptatt av dyrevelferd, og det er tydelig at det er lettest å kommunisere at frittgående tilfredsstiller dyrevelferdskravet på den beste måten. Denne trenden ser vi ikke bare i Norge, men også i landene omkring oss. De opplever dette på samme måte som oss.

Vi har kunder som eksporterer varer med innhold av egg. De har også fått krav om råstoff fra frittgående produksjoner. Videre har vi industrikunder som innlands har behov for økologisk råstoff. Dette blir i dag importert, men eggproduktfabrikken vår på Revetal arbeider med å kunne dekke denne etterspørselen med norske egg i løpet av våren.

Vår vurdering er at det virker svært vanskelig å snu denne trenden, selv om det kan argumenteres med at produksjonene er likeverdige i forhold til dyrevelferd. Vi anmoder alle om å se på muligheten for en raskest mulig omlegging til frittgående produksjon.

## Etableringslyst

Vi registrerer en del etableringsønsker for tiden. Våre prognoser viser foreløpig at vi ikke har behov for mer produksjon, totalt sett. Vi synes det er merkelig at vi har denne etableringslysten med så svak økonomi i eggproduksjonen. Den såkalte nybyggerøkonomien er etter vår vurdering, altfor svak målt opp mot risiko ved en investering på rundt 6,5 mill kr.

Ved forespørsel om nyetablering, så redegjør vi for økonomien, men det kan oppfattes som svartmaling og at det i realiteten er bedre enn vi gir uttrykk for. Det er derfor viktig at også dere i kommunikasjonen med yrkesbrødre, gir uttrykk for den faktiske økonomien i produksjonen.

Det vi risikerer ved en nyetablering uten økonomisk realisme, er at det blir vanskelig å ta opp prisen fra nåværende prisnivå.

# Råtne egg

Vi hadde i 2016 en økning i antall forbrukerklamasjoner pga. råtne egg. Mens vi i tidligere har mottatt 1-4 forbrukerklager i året, viser oversikten for 2016 hele 28 forbrukerklager. I tillegg er det registrert 14 forbrukerklager pga. svart og/eller grønt egginnhold. Dette er et tegn på en forråtnelsesprosess.

I mange av disse tilfeller finner vi ved hjelp av koden på egget tilbake til konkret eggprodusent. Og vi tar da alltid kontakt med den aktuelle for å sammen finne årsak og tiltak.

Både årsak og tiltak finner vi ofte, og vi kan liste opp disse 4 årsaker som er forbundet med forhold hos produsent:

- Forårsaket av feil vasking, skylling og/eller tørking av egg. Som har medført at egget har brukt for lang tid på å tørke, med følgende kontaminering med fukt og vann i skallporene, som har trengt inn i egget å gitt spiren til senere forråtnelse.
- Stikkord her er varmt nok vaskevann, eventuelt skyllevann som er varmere enn vaskevannet og rask tørking.
- Feil temperatur og/eller for store temperatursvingninger ved lagring av egg. F.eks. for kaldt, eller ujevn temperatur i egglageret – dvs. korrekt temperatur øverst, for lav temperatur nederst. Noe som igjen har medført fukt på eggskallet, som har trengt inn i egget å gitt spiren til senere forråtnelse.
- Gulvegg i frittstående besetninger. Med ukjent alder og som har ligget og gjæret i strøet, med påfølgende forråtnelse.
- Egg i miljøinnredninger som har ligget skjult i innredningen, og som ved plukking har ukjent alder, og pga. lang tids oppbevaring i varmt rom har fått ett grunnlag for senere råtning.

Det er sjelden vi opplever råtne egg på pakkeriet, og forbrukerklagene er ofte på egg som er i perioden rundt best før-datoens utløp. Uten at dette er fast for alle klagenene.

Vi presiserer viktigheten i å ha gode vaske-, skylle- og tørkerutiner, korrekt og jevn temperatur, og gode rutiner ved gulvegg og skjulte egg.

# Eggmøter

- 14. feb. Fagmøte egg, kl 18:00 Nortura Forus
- 15. feb. Fagmøte egg, Thon kl 18:00 Hotell Sørlandet, Kristiansand
- 22. mars Østfold og Akershus kl 18:00 Eggforum, Nortura Hærland
- 23. mars Eggringen Innlandet, kl 18:00 Honne konferansesenter, Biri
- 31. mai Sommersamling kl 18:00 eggringene på Østlandet, Maarud gård

Se også kalender på <https://medlem.nortura.no>

## Nortura Råvare og medlem Team egg

**Frode Vik**  
909 86 921  
[frode.vik@nortura.no](mailto:frode.vik@nortura.no)

**Brit Våga**  
918 53 586  
[brit.vaaga@nortura.no](mailto:brit.vaaga@nortura.no)

**Trond Pedersen**  
908 06 486  
[trond.pedersen@nortura.no](mailto:trond.pedersen@nortura.no)

**Hannele H. Hestetun**  
911 52 168  
[hannele.hestetun@nortura.no](mailto:hannele.hestetun@nortura.no)

**Sverre Rædergård**  
408 64 575  
[sverre.redergard@nortura.no](mailto:sverre.redergard@nortura.no)

**Nina R. Ravndal**  
911 48 826  
[nina.ravndal@nortura.no](mailto:nina.ravndal@nortura.no)

**Hildebjørg Haugan**  
905 16 979  
[hildebjorg.haugan@nortura.no](mailto:hildebjorg.haugan@nortura.no)

**EGG - et unikt næringsmiddel**  
- hvordan opprettholde kvaliteten

I Norge har vi en god helsestatus på vassefæser og en unik kvalitet på egg. Egg er friskt og er et viktig næringsmiddel som er lett å lagre og bruke. For å beholde eggets kvalitet er det viktig å ha kunnskap om eggets oppbygging og hvilke faktorer som påvirker eggets kvalitet helt frem til forbruker.

**Eggets anatomi**  
Skallet er hovedsakelig bygget opp av kalk og består av flere lag gjennomsiktig og porøst. Innenfor skallet er det et tynt lag av kalk som er viktig for å holde eggene sammen. Dette er viktig for å holde eggene sammen og for å forhindre at bakterier kommer inn i eggene. Dette er viktig for å holde eggene sammen og for å forhindre at bakterier kommer inn i eggene.

**Viktig å huske dersom du vasker egg**

**Generelt for alle vaskemetoder:**

- Vask alltid egget med rent vann.
- Temperaturen på vaskemetoden skal være ca. 40°C. Ikke over 45°C og ikke under 35°C for baktevarer og ikke over 45°C for fiskevarer.
- Over 42°C - 45°C: Eggene blir litt kokt.
- Under 35°C: Vann, bakterier og sopp kan bli borte, men eggene blir for harde og kan bli sprø.

**Baktevarer:**

- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.

**Fiskevarer i tilknytning til pakkeskilt:**

- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.

**Kjøtt:**

- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.
- Skal rengjøres grundig og vaskes med egghvitt vaskemiddel og vann.

**Generelt om håndtering av egg**

- Hent egg med en gang du slipper dem.
- Ikke bruk egg i mer enn 48 timer etter at de er vasket.
- Ikke bruk egg i mer enn 48 timer etter at de er vasket.

Et bilde av et vasket egg og et bilde av et eggkammer.

Logoer for Nortura og ANIMALIA.