



**Du hittar vår märkning på kyckling och kalkon från våra medlemsföretag:**

Kronfågel, Guldfågeln, Atria, Knäreds Kyckling,  
Bjärefågel samt Ingelsta Kalkon.

Svensk Fågel är en branschorganisation för kyckling och kalkon i Sverige. Våra medlemmar representerar hela kedjan: bönder, avelsföretag, kläckeriföretag, uppfödare, slakteriföretag och fodertillverkare. Det gör att vi kan leverera en matfågel i världsklass.

Svensk Fågel  
105 33 Stockholm  
[www.svenskfagel.se](http://www.svenskfagel.se)



# Våga fråga

Tips på hur du får svenskt på tallriken

## 4 goda tips från Svensk Fågel

Att göra medvetna val på restaurang är svårt då ursprunget sällan står utskrivet på menyn. Men från och med den första mars blir det ett krav att restauranger måste kunna informera sina gäster om varifrån köttet kommer. Det innebär dock inte att de måste ange det på menyn, därför måste du fortsätta våga fråga. Men frågan kan ibland skapa dålig stämning, dels för att du framstår som en viktigpetter men framförallt då det kan visa sig att köket använder billiga importerade alternativ istället för svensk kvalitet. Här är Svensk Fågels bästa tips på hur du bör gå tillväga:

1. Fråga vänligt: "Vad gott det låter men var kommer den här kycklingen ifrån?"
2. Vill du vara mer rättfram "Innan jag bestämmer mig för fisk eller kyckling tänkte jag höra lite om ursprung, var kommer den här kycklingen ifrån?"
3. Eller "Jag har hört att importerad kyckling ofta föds upp med antibiotika och vill därför gärna välja svenskt. Är er kyckling från Sverige?"
4. Får du information om att kycklingen eller kalkonen är importerad från något land som använder antibiotika i fåglarna så säger man vänligt och artigt "Tack, då väljer jag en annan rätt."

## 4 tips vid upphandling

Allt fler upphandlare väljer kvalitet framför pris och intresset för svensk kyckling och kalkon växer. Du som upphandlar vet att ursprung inte är ett giltigt krav. Men det finns olika kvalitetskrav du kan ställa som i slutändan resulterar i att ni får svenskt på menyn. Här har vi samlat några av dem.

1. MAXNIVÅ FÖR ANVÄNDNING AV ANTIBIOTIKA  
Ett obligatoriskt krav att ställa är att kycklingen inte fått tillväxtantibiotika. Att använda antibiotika i tillväxtsyfte är inte tillåtet i Sverige. Och nu blir kraven kring hur mycket antibiotika som djuren får ännu tuffare. Svensk kyckling får i stort sett ingen antibiotika i dag. Så här finns möjlighet att ställa maximal nivå som krav.
2. VATTENHALT  
Ett viktigt kvalitetskrav är att bestämma exakt hur mycket saltlake som får tillsättas. Fryst kyckling kan ibland innehålla så mycket som 35 procent saltlake. Krav bör ställas på att tillsatt mängd vätska ska deklarerats och att vattenhalten inte ska överstiga 15 procent. Svensk Fågel har en kvalitetsgräns på max 13 procent tillsatt vätska i kycklingkött.
3. FODER FRITT FRÅN FISKMJÖL OCH GMO-SOJA  
Det kan förekomma genetiskt modifierade organismer (GMO) i foder, likaså fiskmjöl. Svensk Fågels kycklingar får huvudsakligen foder på spannmål från svenska gårdar. Ställ därför krav om foder fritt från fiskmjöl och GMO.
4. FRI FRÅN SALMONELLA  
Svensk Fågels kyckling är garanterat fri från salmonella. Ställ krav om regelbunden provtagning och garantibevis på att det är helt fritt från salmonella.