

**Die Verknüpfung von extensiver Haltung und intrinsischer Qualität von Schweine- und Geflügel-Fleisch – H2020 Projekt**

**mEATquality** ist ein neues Projekt, das im Rahmen des Forschungs- und Innovationsprogramms Horizont 2020 der Europäischen Kommission unter der Vereinbarung Nr. 101000344 finanziert wird. Das erste Jahrestreffen des **mEATquality**-Projekts fand am 19. und 20. Januar in digitaler Form statt. Mehr als 60 Personen kamen zusammen, um die geplanten Forschungsaktivitäten für 2022 und die nachfolgenden drei Jahre zu diskutieren und weiter abzustimmen.

Die Delegierten des Treffens wurden von dem Projektkoordinator Hans Spoolder und Valerio Abbadessa von der GD AGRI der EU-Kommission begrüßt. Herr Abbadessa betonte die Bedeutung der Forschung über die Qualität, Sicherheit und Authentizität von Fleisch als Teil der EU-Strategie "Vom Bauernhof auf den Tisch" („farm to fork"). Es folgte eine Einführung in die wichtigsten, am Projekt beteiligten wissenschaftlichen Disziplinen und die Zielsetzungen; **mEATquality** wird sich mit allen Aspekten der Schweine- und Hähnchenfleischproduktion befassen.

Das übergeordnete Ziel von **mEATquality** ist es, den Verbrauchern eine bessere Qualität von Schweine- und Masthähnchenfleisch und ein hohes Maß an Tierschutz zu bieten, indem - gemeinsam mit Landwirten und anderen Partnern der Wertschöpfungskette - wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Lösungen entwickelt werden. Weitere Ziele sind die Verringerung der schadhaften Umweltauswirkungen und die Verbesserung der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit des Fleischmarktes.

All diese Ziele werden durch ein multidisziplinäres Team von 18 Partnerorganisationen aus 7 EU-Ländern erreicht. **mEATquality** wird von Wageningen Research (Niederlande) koordiniert, und das

Konsortium besteht aus 7 akademischen Partnern<sup>1</sup>, 5 wissenschaftlichen Forschungszentren<sup>2</sup>, 3 Partnern aus Industrie und Handel<sup>3</sup>, 2 Organisationen, die den ökologischen Sektor vertreten<sup>4</sup>, und einem konventionellen Fleischanbieter<sup>5</sup>.

## Machen Sie mit!

Für weitere Informationen schauen Sie bitte auf unseren sozialen Netzwerken vorbei: [Facebook](#), [Twitter](#) und [LinkedIn](#).



Oder Sie setzen sich direkt mit uns in Verbindung:

**Koordination:** Hans Spooler (hans.spooler@wur.nl)

**Kommunikation:** Angela Morell Pérez (ecovalia.projects@ecovalia.org)

---

<sup>1</sup> Akademische Partner: Universität Wageningen (Niederlande), Universität Aarhus (Dänemark), Universität Salamanca (Spanien), Universität Cordoba (Spanien), Universität für Biowissenschaften Poznań (Polen), Universität des Saarlandes (Deutschland), Universität Rostock (Deutschland)

<sup>2</sup> Wissenschaftliche Forschungszentren in Europa: Wageningen Research (Niederlande), Institute of Genetics and Animal Biotechnology of the Polish Academy of Sciences (Polen), Research Centre for Animal Production – CRPA (Italien), Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari – SSICA (Italien) and Danish Technological Institute – DTI (Dänemark)

<sup>3</sup> Die Unternehmen Marel (Geflügel-, Fisch-, Fleisch- und Weiterverarbeitungsanlagen), CARREFOUR Spanien (Einzelhandel) und HUBBARD Geflügelzüchter

<sup>4</sup> Zwei Vertreter des ökologischen Sektors: Ecovalia (Spanien) und Naturland (Deutschland)

<sup>5</sup> Konventioneller Sektor: CLITRAVI, als Verbindungsstelle für die fleischverarbeitende Industrie in der Europäischen Union