

**Het koppelen van extensieve veehouderijsystemen met de intrinsieke vleeskwiteit van varkens en vleeskuikens  
H2020 Project**

*mEATquality* is een nieuw Europees project, wat wordt gesubsidieerd door de Europese Commissie binnen het Horizon 2020 Onderzoek en innovatie programma (subsidieovereenkomst 101000344). Op 19 en 20 januari heeft de eerste jaarlijkse project bijeenkomst van *mEATquality* digitaal plaatsgevonden. Met meer dan 60 deelnemers zijn alle project activiteiten voor de komende vier jaar bediscussieerd en verder uitgewerkt.

De deelnemers van de bijeenkomst zijn welkom geheten door de project coördinator Hans Spoolder, en Valerio Abbadessa van DG Agri van de EU Commissie. Meneer Abbadessa vertelde over het belang van onderzoek naar kwaliteit, veiligheid en authenticiteit van vlees als onderdeel van de “Farm to Fork” strategie van de EU. Een introductie tot de belangrijkste wetenschappelijke disciplines en doelen van het project volgde: *mEATquality* gaat werken aan alle aspecten van de productie van varkens- en vleeskuikenvlees. De belangrijkste ambitie van *mEATquality* is om consumenten van betere kwaliteit vlees te voorzien, en de dieren een beter welzijn te bieden. Dit wordt bereikt door het ontwikkelen van wetenschappelijke kennis en praktische oplossingen samen met boeren en ketenpartners. Daarnaast is een belangrijk doel om milieu impact te verkleinen en economische duurzaamheid te vergroten door de gehele keten.

Deze doelen zullen worden bereikt door middel van een multidisciplinair team van 18 partnerorganisaties uit 7 EU-landen. ***mEATquality*** wordt gecoördineerd door Wageningen Research, en het consortium bestaat uit 7

academische partners<sup>1</sup>, 5 wetenschappelijke onderzoekscentra<sup>2</sup>, 3 industriepartners<sup>3</sup>, en 2 organisaties die de biologische<sup>4</sup> en conventionele vleessector vertegenwoordigen<sup>5</sup>.

Voor meer informatie kunt u terecht op onze social media kanalen:

 <https://www.facebook.com/MEATquality-100780539183964>

 <https://twitter.com/mEATqualityEU>

 <https://www.linkedin.com/company/meatquality/>

Mocht u meer informatie willen ontvangen, neem dan gerust contact op:

**Project Coordinator:** Hans Spoolder (hans.spoolder@wur.nl)

**Communicatie:** Angela Morell Pérez (ecovalia\_projects@ecovalia.org)

---

<sup>1</sup> Academic partners: Wageningen University (The Netherlands), Aarhus University (Denmark), University of Salamanca (Spain), University of Cordoba (Spain), Poznań University of Life Sciences – PULS (Poland), Saarland University (Germany), University of Rostock (Germany)  
<sup>2</sup> Europe's scientific research centres: Wageningen Research (The Netherlands), Institute of Genetics and Animal Biotechnology of the Polish Academy of Sciences (Poland), Research Centre for Animal Production – CRPA (Italy), Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari – SSICA (Italy) and Danish Technological Institute – DTI (Denmark)  
<sup>3</sup> The companies Marel (poultry, fish, meat & further processing equipment), CARREFOUR Spain (retail) and HUBBARD poultry breeders  
<sup>4</sup> Two organic sector representatives Ecovalia (Spain) and Naturland (Germany),  
<sup>5</sup> One conventional CLITRAVI, the Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the European Union