

***mEATquality* (Progetto H2020)**  
**Allevamento estensivo e qualità intrinseca della carne di suino e pollo**

***mEATquality*** è un nuovo progetto europeo, finanziato dal Programma di Ricerca e Innovazione Horizon 2020 della Commissione Europea (Grant Agreement n. 101000344). Il primo meeting annuale del progetto si è svolto digitalmente il 19 e 20 gennaio. Più di 60 persone si sono riunite per discutere e per coordinare le attività previste per il 2022 e per i tre anni successivi.

I partecipanti sono stati accolti dal coordinatore del progetto Hans Spoolder e da Valerio Abbadessa della DG AGRI della Commissione Europea. Abbadessa ha rimarcato l'importanza della ricerca per la qualità, la sicurezza e la genuinità delle carni, come parte integrante della strategia europea 'Farm to Fork'.

È seguita un'introduzione alle diverse tematiche chiave e ai prodotti focus del progetto. ***mEATquality*** si occuperà di tutti gli aspetti della produzione di carne di suino e di broiler. L'obiettivo generale è quello di fornire al consumatore carne di suino e di broiler migliore e di avere animali con un alto livello di benessere, grazie al miglioramento delle conoscenze scientifiche e delle soluzioni pratiche, coinvolgendo gli allevatori e gli altri attori della catena di produzione. Ulteriore scopo è quello di ridurre l'impatto ambientale e migliorare la sostenibilità economica degli allevamenti.

Tutti questi obiettivi verranno perseguiti grazie ad un *team* multidisciplinare di 18 organizzazioni partner che rappresentano 7 Paesi europei. ***mEATquality*** è coordinato da Wageningen Research (Paesi Bassi) e il consorzio è costituito da 7 partner accademici<sup>1</sup>, 5 centri di ricerca<sup>2</sup>, 3 catene di distribuzione<sup>3</sup>, 2

---

<sup>1</sup> Partners accademici: Wageningen University (Paesi Bassi), Aarhus University (Danimarca), University of Salamanca (Spagna), University of Cordoba (Spagna), Poznań University of Life Sciences – PULS (Polonia), Saarland University (Germania), University of Rostock (Germania)

<sup>2</sup> Centri di Ricerca Europei: Wageningen Research (Paesi Bassi), Institute of Genetics and Animal Biotechnology of the Polish Academy of Sciences (Polonia), Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA (Italia), Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari – SSICA (Italia) e il Danish Technological Institute – DTI (Danimarca)

<sup>3</sup> Le catene Marel (pollame, pesce, carne e & loro trasformazione), CARREFOUR Spain (al dettaglio) e l'azienda di selezione di avicoli da carne HUBBARD

organizzazioni del settore della produzione biologica<sup>4</sup> e 1 dell'industria della carne convenzionale<sup>5</sup>.

## Lasciati coinvolgere!

Per maggiori informazioni, visita i nostri social:



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



<https://twitter.com/mEATqualityEU>



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

Se desideri avere maggiori informazioni, contattaci:

**Coordinatore del Progetto:** Hans Spoolder ([hans.spoolder@wur.nl](mailto:hans.spoolder@wur.nl))

**Responsabile della Comunicazione:** Angela Morell Pérez  
([ecovalia.projects@ecovalia.org](mailto:ecovalia.projects@ecovalia.org))

---

<sup>4</sup> Due rappresentanti del settore della produzione biologica Ecovalia (Spagna) e Naturland (Germania),

<sup>5</sup> Uno convenzionale CLITRAVI, Federazione Europea per l'Industria della Trasformazione della Carne