

Forbindelse mellem primærproduktion og kvaliteten af grise- og kyllingekød – H2020-projekt

mEATquality er et nyt europæisk projekt, som er finansieret af EU-Kommissionens forsknings- og innovationsprogram Horizon 2020 under bevillingsaftale nr. 101000344. **mEATquality**-projektets første årlige møde fandt sted virtuelt den 19.-20. januar. Mere end 60 mennesker var samlet for at forberede og koordinere alle de aktiviteter, som er forventet i 2022 og de næste tre år.

De delegerede, som deltog i mødet, blev budt velkommen af projektkoordinator Hans Spooler samt Valerio Abbadessa fra Generaldirektoratet AGRI under EU-Kommissionen. Abbadessa lagde vægt på vigtigheden af forskning i kødets kvalitet, sikkerhed og autenticitet som en del af EU's "jord til bord"-strategi. Derpå fulgte en introduktion til de vigtigste forskningsområder og de fødevarer, projektet målretter sig mod. **mEATquality** vil arbejde med alle aspekter af grise- og kyllingekødsproduktionen. Projektets ambition er at give forbrugerne grise- og kyllingekød af højere kvalitet samt at fokusere på dyr med høj velfærd ved at kombinere forskning og praktiske løsninger i samarbejde med landmænd og partnere, som er en del af produktionskæden. Desuden er en reducere af produktionskædens miljømæssige påvirkning samt en forbedret økonomisk bæredygtighed en del af projektet.

Alle disse mål vil blive opnået ved hjælp af et multidisciplinært team bestående af 18 partnere og organisationer, som repræsenterer syv EU-lande. **mEATquality** koordineres af Wageningen Research (Holland), og konsortiet består af syv akademiske partnere¹, fem videnskabelige forskningscentre², tre

¹ Akademiske partnere: Wageningen University (Holland), Aarhus Universitet (Danmark), University of Salamanca (Spanien), University of Cordoba (Spanien), Poznań University of Life Sciences – PULS (Polen), Saarland University (Tyskland) og University of Rostock (Tyskland)

² Europas videnskabelige forskningscentre: Wageningen Research (Holland), 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) og Dansk Teknologisk Institut – DTI (Danmark)

branchepartnere³, to organisationer, som repræsenterer den økologiske sektor⁴, og en organisation, som repræsenterer konventionel kødproduktion⁵.

Vær med!

Få mere information via vores sociale medier:



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



<https://twitter.com/mEATqualityEU>



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

Hvis du har yderligere spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os:

Projektkoordinator: Hans Spoolder (hans.spoolder@wur.nl)

Kommunikationsansvarlig: Angela Morell Pérez
(ecovalia.projects@ecovalia.org)

Projektleder hos Teknologisk Institut: Marchen Hviid (MAHD@dti.dk)

³ Branchepartnere: Marel (fjerkræ, fisk, kød og forarbejdningsudstyr), CARREFOUR Spanien (retail) og HUBBARD (fjerkræavl)

⁴ To repræsentanter for den økologiske sektor: Ecovalia (Spanien) og Naturland (Tyskland).

⁵ En repræsentant for konventionel kødproduktion: CLITRAVI, the Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the European Union