

Litauen beordrer destruktion af æg, der er forurenede med Salmonella

De litauiske myndigheder har beordret destruktion af nogle æg fra Ukraine på grund af påvisning af Salmonella.

State Food and Veterinary Service (VMVT) forbød salg af mellemstore hvide æg i pakninger på 10 stk. med en holdbarhed indtil 26. december 2020. Mere end 38.000 kartoner æg blev berørt.

En undersøgelse af markedsføringen af potentielt usikre produkter blev startet efter en meddelelse fra EU's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) og baseret på oplysninger fra forhandleren Lidl Lietuva.

Lettiske embedsmænd sendte RASFF-alarmer med oplysninger om, at Ovostar Europe i Letland importerede æggene fra Ukraine og distribuerede dem. Laboratorieundersøgelser afslørede mikrobiologisk kontaminering med Salmonella Coeln.

Æg fra denne batch blev købt og distribueret på det litauiske marked af Lidl Lietuva. Produktet blev solgt i Lidl Lietuvas butikker fra 4. december 2020 ifølge en tilbagekaldelsesmeddelelse.

VMVT forbød Lidl Lietuva at markedsføre æg fra denne batch. Prøver af et andet parti ukrainske æg blev også taget i Litauen og testet for Salmonella, men resultaterne var negative.

I alt 78 æggeprøver blev testet under planlagt og uanmeldt kontrol af VMVT-inspektører i 2020, og Salmonella blev ikke påvist i nogen af dem.

VMVT udfører også inspektioner for at sikre, at kun sikre æg markedsføres ved at besøge bedrifter med æglæggende høner, og der tages ca. 200 prøver årligt. Hvis der er overtrædelser, holdes æggene på farmen eller produktionsstedet for at forhindre dem i at nå forbrugeren.

Lettiske embedsmænd bekræftede i midten af december, at der var påvist Salmonella i en prøve taget ved grænsen af friske hønse-



æg med oprindelse i Ukraine og til Litauen. Prøven blev udført som en del af intensiveret kontrol af produkter fra Ukraine.

I 2020 er 509 prøver af æg og ægprodukter med oprindelse i Ukraine blevet testet i et laboratorium under de strengere grænsekontroller, hvoraf 198 er undersøgt for Salmonella og 311 prøver for lægemiddelrester.

Kun to prøver af ægprodukter har været positive for Salmonella. Tjenestemænd sagde, at de typer produkter, hvor forureningen opdagges, fortsat vil være underlagt øget kontrol.

FoodSafetyNews.com / jnl

Et nyt projekt med biogas under tryk er baseret på fjerkrægødning

Det leverer biogas under tryk (CBG) i flasker til en Indian Oil Corporation (IOC) butik i Attapur

Her er der oprettet et CBG-projekt, der kan producere 2,4 tons pr. dag baseret på fjerkrægødning i landsbyen Udityal nær Balanagar.

Som det første i Telangana vil Solika Energy-projektet levere CBG på flasker til en IOC-butik i Attapur. Kommercielt salg forventes at begynde i februar.

CBG-anlægget blev formelt åbnet i den sidste uge i december af RSS Rao, adm. direktør og statschef for IOC for Telangana og Andhra Pradesh, sammen med Suresh Chitturi, formand for International Egg Commission og adm. direktør for Srinivasa Farms Groups.

CBG-projektet bruger udelukkende fjerkrægødning som råmateriale og ligger ved siden af en stor kommerciel fjerkræbedrift med over 4,5 lakh (450.000) fugle. Alt råmateriale fra fjerkræstaldene indsamles for at generere biogas.

Ud over CBG vil anlægget også dagligt producere cirka 15 ton organisk gødning som et biprodukt. Solika Energy har udviklet projektet under SATAT-ordningen (Sustainable Alternative Towards Affordable Transportation) fra Indien ministerium for olie og naturgas. Solika Energy, der er et firma støttet af Srinivasa Hatcheries og XEMX Projects, er i gang med at bygge et andet CBG-projekt i Telangana. Det ligger i Kandukur, en landsby på vej til Srisailam fra Hyderabad, og har en CBG-produktionskapacitet på 3 tons om dagen.

Chitturi sagde, at Solika har udviklet en unik proces med ammoniakreduktion, hvilket resulterer i vedvarende genbrug af vand, hvilket gør, at biogasanlægget ikke producerer spildevand. Processen fjerner og reducerer alle urenheder som fjer, sten og sand. Solika planlægger at levere den organiske gødning til de lokale landbrugssamfund, sagde han.

The Hindu / jnl



Første slagtekyllingerugeri i Oman klar til produktion

I midten af januar 2021 har Osool Poultry Company fra Sultanatet Oman planlagt at starte produktionen af rugeæg. Det første slagtekyllingerugeri i landet har til formål at øge forsyningssikkerheden og reducere afhængigheden af import.

Da projektet nærmer sig færdiggørelsen, siger Osool Poultry Company, at den første af deres farme er klar til at begynde produktionen i de kommende uger.

Når den er færdig, vil farmen producere slagtekyllinger og 150 mio. rugeæg om året til fjerkræproducenter i Oman og forskellige eksportmarkeder, rapporterer Oman News Agency (ONA). Det er et fælles projekt med mange partnere, og hovedformålet med virksomheden er hæve selvforsyningsgraden og forsyningssikkerheden i sultanatet.

Formanden for bestyrelsen for Osool Poultry Company beskrev projektet som "et af de megastore og unikke projekter i Mellemøsten." Mohammed Suhail al-Shanfari forklarede, at det vil bidrage til regeringens politiske mål om økonomisk diversificering, udvikling af regionen og jobskabelse.

Osool Poultry Company blev oprettet med en samlet kapital på 61,5 mio. OMR (ca. 980 mio. kr.) fra flere partnere i Oman og udenlandske investorer. Det dækker et område på i alt 47 kvadratkilometer ved Al Ghaftain i det

centrale Oman. På tre grunde er der 6 rugeæggsfarme med tilsammen 72 fjerkræhuse samt 12 slagtekyllingefarme med tilsammen 144 huse. Kontorer og andre administrative bygninger er placeret på en fjerde grund på stedet.

Ifølge den arabiske myndighed for landbrugsudvikling og -investering (AAAID) blev virksomheden etableret i 2016. Med en startkapital på 28,86 mio. OMR (ca. 460 mio. kr.) var hovedaktionærerne Gulf Investment Corporation (26,68 %), A'Saffa Food Company og Alnmaa Poultry Company med hver med 20 % og AAAID, 17,76 %.

Ud over gårdens faciliteter har Osool Poultry også en foderfabrik med en kapacitet på 20 tons i timen. Derudover er der et lille slagteri, der kan forarbejde op til 7.200 fugle dagligt, og der er en affaldsbehandlingsenhed.

For to måneder siden rapporterede Times of Oman, at A'Saffa Foods havde øget sin andel i Osool Fjerkræ til 23,46 %. Den adm. direktør for A'Saffa forklarede, at de havde øget ejerandelen, fordi Osool er det første integrerede projekt i sultanatet, der producerer rugeæg.

WattAgNet.com / jnl

McDonald's lancerer tre kyllingesandwich i februar

McDonald's vil lancere en længe ventet og meget forventet række kyllingesandwich den 24. februar, meddelte virksomheden i en erklæring.

Rækken af kyllingesandwich består af: Crispy Chicken Sandwich, Spicy Chicken Sandwich og en Deluxe Chicken Sandwich.

Crispy Chicken Sandwich er en kyllingefilet med hvidt kød toppet med syltede agurker på en smørsmurt kartoffelrulle, mens Spicy Chicken Sandwich er toppet med Spicy Pepper Sauce og Deluxe Chicken Sandwich har ekstra påfyldning af salat, tomat og mayo.

"Vi har hørt vores kunder højt og tydeligt, og

vi ved, at de ønsker et større udvalg med kylling" sagde Linda VanGosen, vicepræsident for menu-innovation, i en erklæring.

"Vi er overbeviste om, at alle kyllingefans - fra traditionalister til krydderientusiaster - vil opdage en ny menu-favorit, som de vil komme tilbage til igen og igen."

Fastfoodrestauranten har gennemført regionale test af de nye kyllingesandwich siden december 2019.

McDonald's har været under pres for at frigive et konkurrencedygtigt kyllingeprodukt i mindst et år. I juli 2019 kaldte bestyrelsen for National Owners Association (NOA), en gruppe af McDonald's franchisetagere, kyllingesandwich for højeste prioritet for at hjælpe med at få flere kunder og bedre konkurrere i kyllingesandwichsegmentet, som øgede salget i hele fastfoodmarkedet.

I august 2020 lovede Chris Kempczinski, adm. direktør i McDonald's, kunderne, at innovation inden for kylling ville komme inden udgangen af året. I september lancerede kæden Spicy Chicken McNuggets and Mighty Hot Sauce, hvilket var første gang McDonald's introducerede en ny Chicken McNuggets-smag.

"Vi arbejder bestemt på måder, hvorpå vi kan opdatere og opgradere vores kyllingetilbud i USA. Det siger sig selv, at vi fortsat vil konkurrere og innovere inden for kylling" sagde Kempczinski.

De tre nye kyllingesandwich er en "væsentlig mulighed for at udvide vores kyllingetilbud, en kategori, der vokser hurtigere end oksekød" og bygge på den "ekstraordinære globale styrke hos Chicken McNuggets og McChicken-sandwichen", bemærkede virksomheden til sine investorer på et møde i november 2020.

Crispy Chicken-serien af sandwich er ikke den eneste innovation, der forventes fra McDonald's i år, for de planlægger også at lancere en plantebaseret bøf kaldet McPlant burger på marked efter marked i 2021.

WattAgNet.com / jnl

Hvor stor en trussel er **plantebaseret protein** for fjerkrækød?

Plantebaserede og laboratoriedyrkede proteiner har været i overskrifterne, og de er begyndt at komme på markedet i større antal, men truer de virkelig markedet for fjerkrækød?



Af Mark Clements i Poultry International

Hvor bekymret skal fjerkræbranchen være af den voksende interesse for alternative proteiner? Er plantebaserede proteiner

simpelthen en forbipasserende tendens, eller er de kommet for at blive? Hvis sidstnævnte, vil de tage en betydelig markedsandel fra fjerkrækød?

Mangfoldigheden af køderstatninger og plads, der er dedikeret til dem hylderne i supermarkederne, synes at vokse dag for

dag, men alligevel forventes forbruget af kyllingekød at vokse i det næste årti. Der er ingen modsigelse i vækstprognoser for kyllingekød og alternativer set globalt. Selv på de markeder, hvor plantebaserede proteiner trænger ind, forventes kyllingeforbruget stadig at fortsætte opad. Alligevel skaber interessen for plantebaserede proteiner bekymring for nogle.

Nando's er den seneste kyllingrestaurantkæde, der tilbyder en plantebaseret version af kylling, som den har kaldt The Great Imitator

De udviklede markeder er generelt dem, hvor kødforbruget allerede er højest, og hvor væksten i kødforbruget med eller uden konkurrence fra plantebaserede eller laboratoriedyrkede kødaltnativer vil aftage. Der er en grænse for, hvad nogen i USA kan spise. Det er imidlertid de samme markeder med højere indkomst, der nu er i fokus for udviklerne af kødaltnativer, og hvor alternativer kan være den største trussel.

Måske er det ingen overraskelse, at lanceringen af nye produkter er blevet særlig stærk i Nordamerika, og det er her, innovative og hurtigt voksende virksomheder er opstået. Tag for eksempel Los Angeles-baserede Beyond Meat. I løbet af lidt over et årti er dets produkter kommet ind i cirka 112.000 detail- og foodserviceaftaler i 85 lande, og virksomheden har nu en værdi på omkring 112 mia. \$ (ca. 678 mia. kr.).

På det alternative ægmarked er San Francisco-baserede Eat Just, der er mindre end et årti gammel, vokset til en værdi på ca. 1,2 mia. \$ (ca. 7,3 mia. kr.).

Hvem spiser hvad?

Nordamerika er hjemsted for mange forbrugere med højindkomstniveauer og høje niveauer af kødforbrug. Der er intet mærkeligt i, at der på dette marked er opstået alternative proteinfirmaer, der er vokset hurtigt, opnået global rækkevidde og fået overskrifter. Nordamerikanske forbrugere er langt mere





Nando's er den seneste kyllingerestaurantkæde, der tilbyder en plantebaseret version af kylling, som den har kaldt The Great Imitator

tilbøjelige til at være altædende. Dvs. at de mere regelmæssigt spiser både animalske og ikkeanimalske produkter end dem i andre dele af verden, og det er mindre sandsynligt, at de vil være fleksitarer, der er defineret som at spise kød lejlighedsvis. Kort sagt er dette et stort marked for forbrugere med højindkomstniveauer, som måske kan blive overtalt til at ændre deres spisevaner. I Latinamerika er forbrugerne allerede mere

tilbøjelige til at følge en fleksitar diæt sammenlignet med andre regioner og signifikant mindre tilbøjelige til at følge en altædende diæt. Mellemøsten og Nordafrika er mere tilbøjelige til at spise en pescetarisk diæt (vegetarisk + fisk, skaldyr mejeriprodukter og æg), mens Indien er det marked, der adskiller sig fra alle andre, for 22 % følger allerede en vegetarisk diæt og 15 % er veganere.

Mens mange europæiske forbrugere måske er begyndt at reducere deres kødindtag for nogen tid siden, er de tre største kødforbrugende lande europæiske, Serbien, Ungarn og Rusland. Globalt er 75 % af befolkningen altædende, mens 15 % er fleksitarer. Vegetarer udgør 5 % af den globale befolkning, mens kun 3 % er veganere, ifølge data fra markedsundersøgelsesfirmaet Ipsos.

På lidt over et årti er Beyond Meat vokset til at etablere sin tilstedeværelse i 85 lande rundt om i verden





Hvor stor er tendensen?

Interessen for kødalternativer stiger, da forbrugerne ser ud til at begrænse deres kødindtag, men på nogle markeder er tendensen blevet langt mere etableret end på andre. Nylige plantebaserede kødlanceringer i Nordamerika har skabt stor opmærksomhed og er hurtigt trængt ind på markederne, men i andre regioner har begrænsning af kødindtagelse fundet sted i længere tid og er blevet meget mere etableret, og fødevarer virksomhederne reagerer i overensstemmelse hermed. Quorn, hvor produkterne er baseret på mycoprotein (svampeprotein), blev for eksempel lanceret i Storbritannien i 1985 og er nu etableret i 14 lande rundt om i verden. Kødforbruget i Tyskland har været nedadgående i årtier, og en nylig undersøgelse viste, at for første gang er forbrugere i Tyskland, der ikke bevidst begrænser deres kødforbrug, nu et mindretal.

En fælles undersøgelse foretaget af det britiske University of Bath, Frankrigs University of Burgundy - Franche-Comté og Ipsos i Tyskland viste, at ud af 1.000 tyske forbrugere identificerede kun 45 % sig som altid-kødspisere. Undersøgelsens resultater, der blev offentliggjort tidligere på året, afslørede, at 31 % af forbrugerne fulgte en flexitær diæt eller en diæt med reduceret kødindtaget. Den samme undersøgelse, der blev gennemført i Frankrig, viste, at 69 % af respondenterne identificerede sig som altid-kødspisere, mens 26 % fulgte flexitær diæt. Næsten halvdelen af kødspisere i landet sagde, at de

havde til hensigt at begrænse kødforbruget i de kommende år.

Hvad driver ændringen?

Interessen for kødalternativer skyldes en række faktorer, og ligesom interessen på nogle markeder er mere etableret end i andre, så varierer årsagerne til denne ændring. Imidlertid er tre nøgledrivere almindelige på tværs af markeder - sundhed, dyrevelfærd og miljøhensyn.

Ifølge Christopher Bryant fra University of Bath's Department of Psychology vender folk sig mod kød af etiske og miljømæssige årsager. Han mener, at da spisning af dyr bliver mindre normalt, vil vi sandsynligvis se en stigning i efterspørgslen efter alternativer, såsom plantebaseret og laboratoriedyrket kød.



Når det gælder sundhed, påpeger **Nathalie Rolland**, forfatter til undersøgelsen, der undersøgte de skiftende spisevaner i Frankrig og Tysklands, at data til undersøgelsen blev indsamlet inden Covid-19-pandemien,

og at sygdommen vil have fået mange til at undersøge dyrenes rolle i fødekæden yderligere.

En lignende konklusion er draget af markedsundersøgelser fra Mintel. I juni i år bemærkede de, at 25 % af de britiske millennials sagde, at pandemien havde gjort veganske kostvaner mere tiltalende. Denne

Fjerkræbranchen fortsætter med at producere et sundt produkt, der har en lav miljøpåvirkning, og branchen løser de velfærdsproblemer, som er et spørgsmål af stigende betydning for nutidens forbrugere

opfattelse var ikke eksklusiv for millennials, for 1 ud af 10 britiske forbrugere sagde, at covid-19 havde gjort veganske kostvaner mere tiltalende.

Mintel mener, at forbrugerne globalt vil prioritere planter i deres kostvaner i det kommende årti, hvor sundhed er den vigtigste drivkraft. Alligevel svarer dette bestemt ikke til slutningen på kød.

Mens mange forbrugere måske tror, at plantebaserede fødevarer er sundere muligheder, er det den flexitære tilgang, der vinder mest terræn, ikke vegetarisme eller veganisme. Det veganske marked er særligt lille. I USA siger kun 8 % af de voksne, at de følger en vegansk diæt. Ved at forsøge at replikere kødets smag og tekstur har alternative proteinfirmaer alttædende og flexitærere i deres målgruppe.

Mintel peger også på en voksende interesse for miljøspørgsmål forbundet med kødproduktion. Halvdelen af de britiske forbrugere har for eksempel sagt, at reduktion af forbruget af animalske produkter er en god måde at

mindske menneskers miljøpåvirkning på planeten.

Forskning fra 2019 fra informations- og meningsmålingsfirmaet Nielsen i USA viste, at blandt amerikanere, der er interesserede i husdyrs påvirkning på klimaændringerne, sagde 61 % af de adspurgte, at de ville reducere deres kødforbrug, 43 % ville erstatte kød med plantebaserede proteinalternativer, mens 22 % ville blive vegetar eller veganer. Uanset om det drejer sig om sundhed, miljø eller dyrevelfærdsundersøgelser fra Storbritannien^{1/2}, der blev offentliggjort tidligere i år, fandt 79 % af de kødfrie købere, at plantebaserede fødevarer fik dem til at føle sig gode, mens en vegansk diæt ikke var tiltalende. I starten af 2020 bemærkede Mintel, at antallet af britiske forbrugere, der havde spist kødfrie fødevarer, var steget fra 50 % i 2017 til 65 % i 2019. De forbrugere, der udtrykte interesse for at reducere deres kødindtag, steg fra 28 % til 29 % i løbet af perioden, mens salget af kødfrie fødevarer i Storbritannien var steget med 40 % siden 2014 til at udgøre 816 mio. £ (ca. 6,7 mia. kr.) i 2019. I 2024 forventes salget at være mere end 1,1 mia. £ (ca. 9,0 mia. kr.).

Hvad er der i supermarkederne?

Nielson bemærker, at 15 % af alt salg af mad og drikkevarer i USA kommer fra kostvaner, der understøtter plantebaseret kost. I Storbritannien blev næsten en fjerdedel af alle nye britiske fødevarerlanceringer i 2019 mærket vegansk sammenlignet med 17 % i 2018. I oktober i år meddelte den britiske supermarkeds kæde Tesco, at de havde forpligtet sig til at øge deres salg af alternative kødprodukter med 300 % som en del af en forpligtelse til bæredygtighed, og de vil placere alternative kødprodukter sammen med traditionelle kødprodukter. En anden britisk supermarkeds kæde, Asda, meddelte også, at de ville være den første britiske supermarkeds kæde, der lancerede en vegansk afdeling i butikkerne med to områder helt dedikeret til plantebaserede produkter, og de har planlagt mere end 100 produktlanceringer.

Vil laboratoriedyrket kød appellere til forbrugerne?

Alternative proteiner er ikke alle proteinbaserede produkter. Mens der stadig er nogle praktiske problemer omkring laboratoriedyrket kød, men de vil blive overvundet.



Ifølge **Benjamina Bollag**, adm. direktør og grundlægger af det nystartede britiske Higher Steaks, der producerer laboratoriedyrket kød, siger: "De mange forskellige laboratoriedyrkede kødprodukter, der er i gang, er forbløffende."

Der er muligvis gået syv år siden det første laboratoriedyrkede kød blev udviklet, men mange forbrugere finder stadig ideen sværere at omfavne end plantebaserede alternativer. En undersøgelse udført i Australien viste, at næsten tre fjerdedele af Generation Z - dem født mellem 1995 og 2015 - ikke var klar til at prøve laboratoriedyrket kød.

Forskere fra University of Sydneys og Sydneys Curtin University undersøgte 227 tilfældigt udvalgte forbrugere og fandt, at mens 41 % mente, at laboratoriedyrket kød kunne være en levedygtig kilde til ernæring, troede flere, at det kunne være ressourceforbrugende og negativt for miljøet.

Sytten procent af undersøgelsens respondenter afviste alle kødalternativer, herunder laboratoriedyrket kød, idet de betragtede det som kemisk produceret og stærkt forarbejdet.



Dr. **Diana Bogueva**, fra University of Sydney's School of Chemical and Biomolecular Engineering, kommenterede: "At få bred accept af laboratoriedyrket kød vil være en vanskelig proces, fordi Gen Z foretrækker ikke at prøve det. De vil meget hellere spise vegansk, vegetarisk eller bare kød eller fjerkræ af høj kvalitet."

Men holdninger ændres. I oktober meddelte Eat Just, at det diskuterede at udvide sit partnerskab med Proterra Asia til produktion af dyrket kød.

Fødevarerprodukter kan hjælpe med at skabe en sikrere og mere sikker global fødevarerforsyning, og de ser frem til at udforske fremtidige faser af dette.

Er alle alternativer ens?

Til dato har udviklere af plantebaserede alternativer fokuseret deres indsats på oksekød og svinekød; efterligning af kylling har vist sig at være vanskeligere. Dette ændrer sig dog. I oktober blev det meddelt, at Daring, en amerikansk-baseret virksomhed, der producerer efterligninger af kyllingekød af plante-

proteiner, havde lukket en finansieringsrunde på 8 mio. \$ (ca. 48,4 mio. kr.), og at de har planer om at bruge pengene til ekspansion indenfor detail- og foodservice-sektorerne. Virksomheden mener, at det har skabt det reneste plantebaserede kyllingekød på markedet, der er så tæt som muligt på det ægte køds smag og tekstur.

Men nogle virksomheder ser ud til at være tilfredse med de kyllingeerstatninger, der allerede er tilgængelige. I oktober annoncerede kyllingerestaurantkæden Nando's lanceringen af deres første plantebaserede alternativ. The Great Imitator er et ærteproteinproduktet, og det er designet til at smage, se ud og lugte ligesom sin peri-peri kyllingebrystfilet.

Hvor fører det hen?

I øjeblikket tegner alternativt kød kun sig for ca. 1 % af det globale kødsalg, og ifølge Barclays Research forventes dette at øges 10 gange i 2030 til 140 mio. \$ (ca. 848 mio. kr.).

For at opnå dette skal både forbrugere og supermarkeds kæder acceptere konceptet, og vejen mod dette er muligvis ikke let. Mens plantebaserede kødalternativer kan tilfredsstille forbrugere, der ønsker at imødegå sundheds-, miljø- eller velfærdsproblemer, betragtes de ikke desto mindre som forarbejdede og indeholder for mange ingredienser. Derudover er disse produkter for dyre for mange forbrugere.

Hvordan skal sådanne produkter mærkes eller reguleres? EU-Parlamentet besluttede for nylig, at udtryk som "burger" eller "pølse" kunne bruges til plantealternativer og ikke kun til traditionelle kødprodukter. Ikke alle markeder har imidlertid fulgt denne opfattelse, og mærkning og regulering af laboratoriedyrket kød kan vise sig at være endnu vanskeligere.

Hvad fjerkræ angår, er branchen i den heldige position, at den producerer kød, der allerede anses for at være det mest sunde og at have det laveste klimaaftryk, og branchen har taget og fortsætter med at tage betydelige skridt til at tackle velfærdsproblemer, og vigtigst af alt, så er det billigt.

Måske er den største trussel fra alternativt kød for fjerkræbranchen, producenternes evne til succesfuldt at markedsføre deres alternative produkter snarere end selve produkterne.

Rapport fra IPC-webinar om forskning i **covid-19** og betydningen for fjerkræ

Den 11. november holdt IPC et webinar, hvor Dr. David Swayne, Laboratory Director, Southeast Poultry Research Laboratory, USDA, fortalte om den igangværende forskning i covid-19, og hvordan det påvirker fjerkræ.



David Swayne fortalte, at Coronavirus Disease 2019 (covid-19) var opstået i Kina i efteråret 2019.

Covid-19 skyldes en beta-coronavirus (β -coronavirus), der er beslægtet med SARS-CoV, der spredte sig i 2002-03, og derfor er det videnskabelige navn SARS-CoV-2.

Covid-19 har sandsynligvis sin oprindelse i

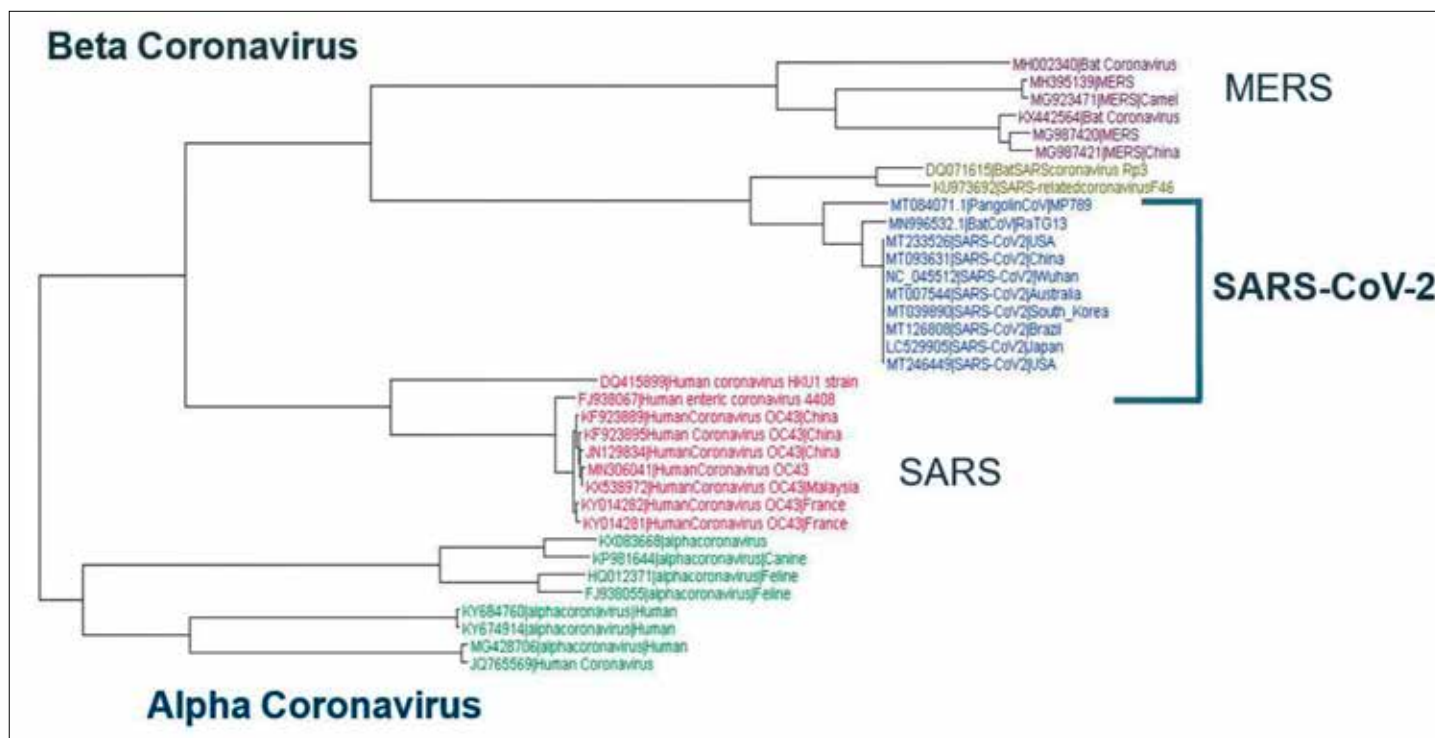
vilde pattedyr, muligvis en flagermusart, men mellemed eller overførselsarter kan eksistere. Covid-19 er fundet i en del dyrearter, og mink, friter, gyldne hamstere, frugtflagermus, huskatte, tigre og europæiske kaniner synes at være modtagelige for infektion og muligvis sygdom, men det betyder ikke nødvendigvis, at disse dyrearter er meget modtagelige og udgør en offentlig sundhedsrisiko. David Swayne sagde, at fugle kan være vært for mange coronavirus.

- Enteriske coronavirus f.eks. Kalkun Enteric Coronavirus
 - Multi-system coronavirus, f.eks. Infektøs Bronchitis Virus
 - De fleste gamma- eller delta coronavirus
- Mange forskergrupper har forsøgt at dyrke SARS-CoV-2 i befrugtede æg, men det er ikke lykkedes, ligesom det ikke lykkedes med SARS-CoV.

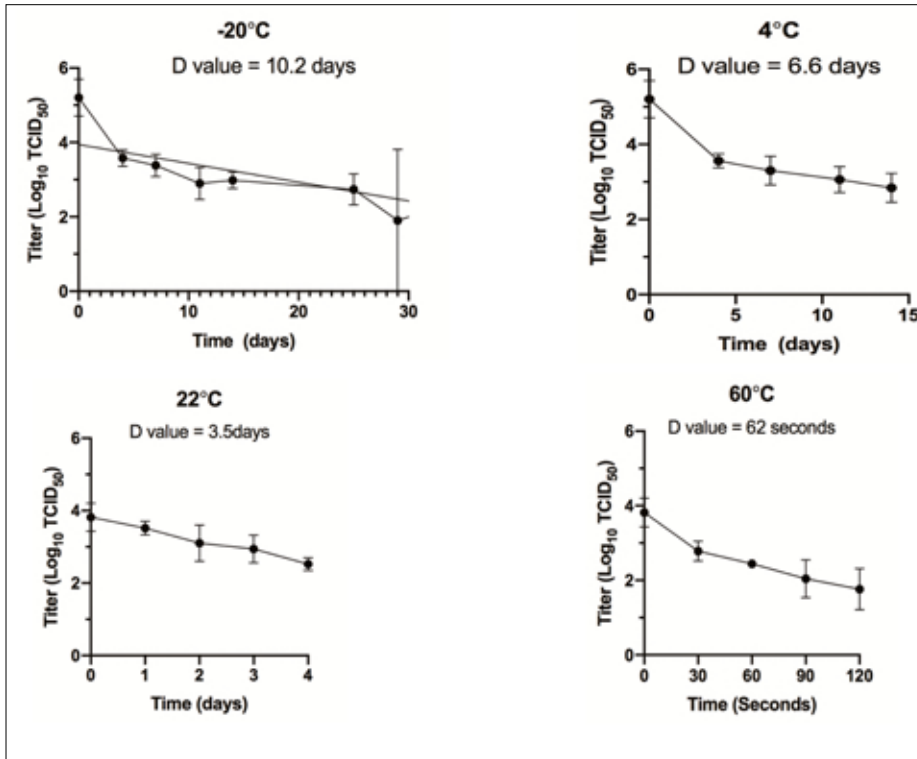
Forskergrupper fra Kina, Tyskland, Canada og USA har inficeret de almindelige fjerkræarter, kyllinger, kalkuner, ænder, gæs og vagtler med Covid-19, men man fandt hverken kliniske tegn på sygdommen, virus med PCR-metoderne eller antistoffer.

Forskerne har også den termiske stabilitet af SARS-CoV-2, og deres resultater viser, at virus ikke er termisk stabilt, men heller ikke så nemt at gøre kål på. De undersøgte også, hvordan virusset klarede sig ved gentagne nedfrysninger til forskellige temperaturer og efterfølgende optøninger.

David Swayne sagde, at virusen skal bruge en receptor for at kunne inficere værtens celler, og hos mink ligner receptoren meget den hos mennesker, og derfor kan virus cirkulere frem og tilbage. Receptoren hos fjerkræ er helt forskellig, og det er den også hos svin.



Figur 1: Slægtskabet mellem forskellige corona-vira



Konklusioner

David Swayne konkluderede:

- at almindelige fjerkræarter og befrugtede hønseæg ikke er modtagelige for infektion med SARS-CoV-2
- SARS-CoV-2 er modtagelig for varmeinaktivering og gentagne fryseoptøningscykluser
- Menneskelig eksponeringsrisiko for SARS-CoV-2 gennem levende fjerkræ og varmebehandlede eller rå fjerkræprodukter er ubetydelig
- Det er ikke påvist, at SARS-CoV-2 er en fødevarerisikofaktor

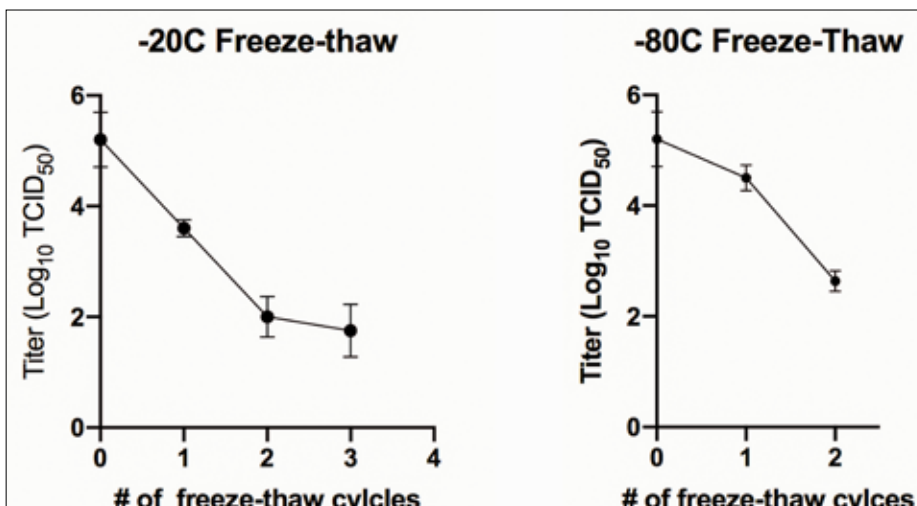
jnl

Figur 2: Den termiske stabilitet af SARS-CoV-2 ved forskellige temperaturer (D-værdier angiver, hvor længe virus falder med 1 log)

Temperature	Time to inactivate 1,000,000 infectious units*
-20°C / -4°F Freezer	61.2 days
4°C / 39°F Refrigerator	39.6 days
22°C / 72°F "Room temperature"	21 days
60°C / 140°F Minimum temp for a steam table	6.2 minutes

* Virus in liquid (cell culture media)

Tabel 1: Inaktivering af SARS-CoV-2 ved forskellige temperaturer



Figur 3: Effekten på SARS-CoV-2 af nedfrysninger til forskellige temperaturer og efterfølgende optøninger

Rapport fra **IPC-webinar** om udfordringerne med at beskytte medarbejderne og brødføde en global befolkning under pandemien



hele verden.
BRF er verdens største eksportør af kyllingekød, og de har 12 % af den globale handel med fjerkrækød. Kina er deres største marked i dag.

Den 11. november fortalte Luiz Carlos Tavares de Carvalho, Global Corporate Affairs Manager hos BRF om udfordringerne med at beskytte medarbejderne og brødføde en global befolkning under pandemien, og hvad BRF havde gjort for at løse problemerne.



Luiz Carlos Tavares de Carvalho fortalte først om BRF, der har rødder tilbage for over 85 år siden og som siden er vokset til et af de største fødevarerelskaber i verden.

Det nuværende BRF blev skabt i 2012 af fusionen mellem Perdigão og Sadia.

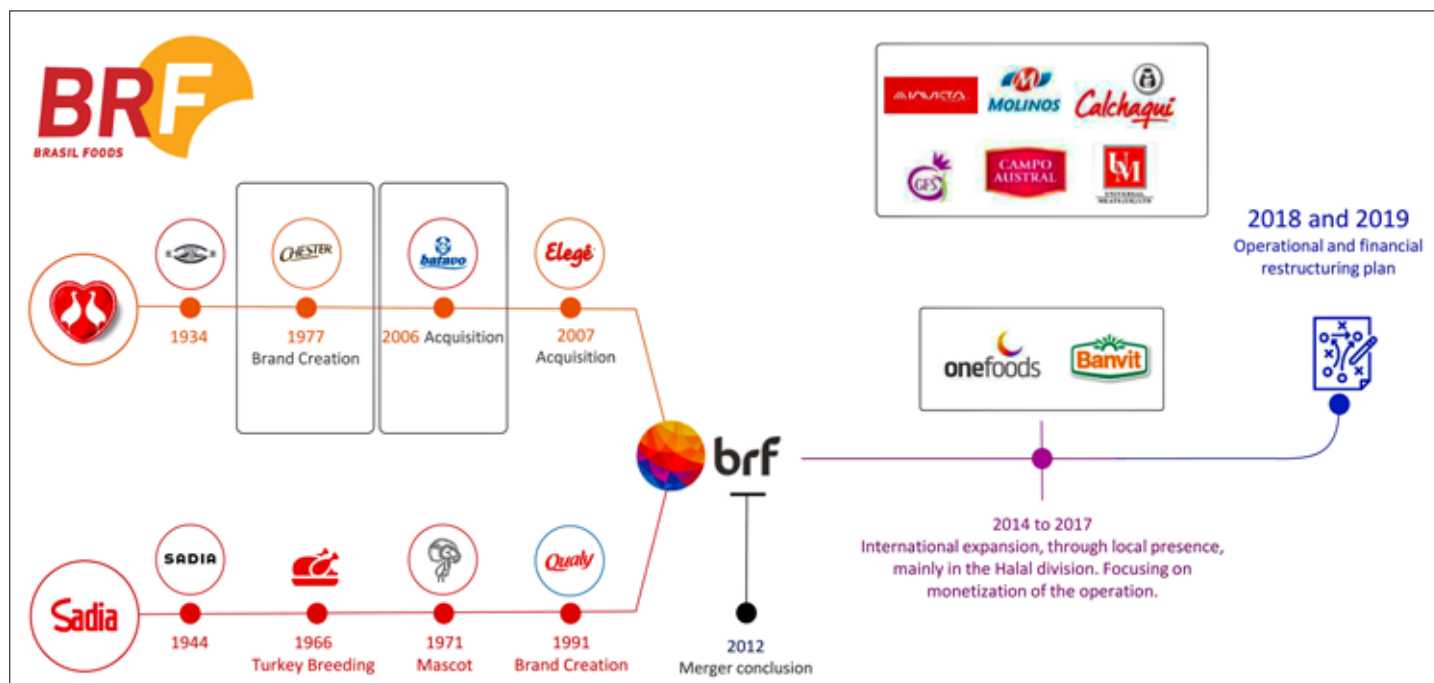
I dag er BRF et stort integreret selskab, der over 90.000 direkte ansatte over hele verden, og der er tilknyttet næsten 9.500 farmere. De ansatte taler 22 forskellige sprog, BRF har 39 forarbejdningsanlæg (34 i Brasilien, 1 i De Forenede Emirater, 3 i Tyrkiet og 1 i Saudi-Arabien), og de producerer over 4 mio. tons fødevarer om året fordelt på mere end 4.000 forskellige produkter, som distribueres gennem 45 distributionscentre over

Kampen mod corona

BRF har hele tiden haft fokus på at kunne blive ved med at levere fødevarer til kunderne. De fulgte covid-19 helt fra starten i Kina, og den 11. marts sendte de 20.000 af 22.000 kontomedarbejdere hjem for at arbejde hjemmefra, men der var udfordringer med bl.a. hastigheden på internettet.

De første dage skulle alle ikke bruge masker, fordi de masker, der var, skulle gå til sundhedspersonalet, men så skulle de med kort varsel skaffe 3 mio. masker til deres ansatte, og personlige værnemidler var svære at få fat i i starten.

BRF suspendede både indenlandske og udenlandske rejser, og ansatte, der kom hjem fra udlandet eller fra områder med covid-19 tilfælde blev sat i 14 dages karantæne. 4.000 ansatte var i risikogruppen, og i stedet



Historien om BRF og deres brands



Et af de 34 produktionsanlæg i Brasilien og en foderfabrik i baggrunden

blev der ansat 5.000 ekstra.

Den 23. april indførte de et nationalt dekret for at beskytte deres ansatte og alle tilknyttet produktionen. Dekretet indeholdt 42 tiltag, herunder social distance på fabrikkerne, nye regler for adgang til deres anlæg, speciel rengøring af alle arealer, krav om masker og hjemmearbejde. De måtte også starte med deres egne busser – over 200 busser, for at få de ansatte til og fra arbejde, fordi den offentlige transport var stoppet.

De ansatte desuden 2.000 til at træne og kontrollere, at reglerne blev overholdt.

De lavede også smitteopsporing, hvis en ansat blev testet positiv eller havde symptomer.

Ny produkter

BRF har i de første 6 måneder med covid-19 lanceret 92 nye produkter, og de forventer at nå 146 nye produktlanceringer i hele 2020.



Lejede busser kørte med 50 % kapacitet for at reducerer kontakten. Busserne blev rengjort og desinficeret før hvert skift

jnl



Alle medarbejdere fik målt deres temperatur før de kom på busserne og igen før de fik adgang til anlæggene.





Alle ansatte – både i administrationen, i produktionen og i de kommercielle afdelinger – og personer udefra skal bære maske hele tiden

På produktionssteder, hvor en minimumsafstand på en meter ikke er mulig, skal der bruges en maske med åndedrætsværn og beskyttelsesbriller



Der er etableret en mindste afstand, der skal overholdes i hvile- og fritidsområder, og der er indrettet ekstra fritidsområder for at garantere afstanden mellem medarbejderne



Der er lavet markeringer på gulvet på steder med store strømme af mennesker (omklædningsrum, cafeteriaer, indgange, HR-servicebureau, ambulante klinik og andre) for at organisere køer og undgå forsamlinger

I cafeteriaerne er mad og bestik pakket i individuelle madkasser eller serveres på passende vis. Man har også udvidet åbningstiderne og oprettet feltcafeteriaer for at undgå forsamlinger



Der er lavet adskillelse med akrylplader på cafeteria-bordene og reduceret i cafeteria-kapacitet, så hvert bord er placeret væk fra hinanden

JBS åbner 11 nye eksportmarkeder

JBS udvidede i 2020 eksporten til 11 nye lande gennem deres datterselskaber i Brasilien: Seara og Friboi. De nye markeder er Indonesien, Liberia, Antigua og Barbuda, Senegal, Mauritius, Kasakhstan, Trinidad og Tobago, Usbekistan, Nigeria, Vietnam og Etiopien. I en note oplyser virksomheden, at de eksporterede en blanding af oksekøds- og kyllingeproteinprodukter med vægt på en relevant vækst i svineprotein. Indonesien er et af de lande, der med 1.600 tons importerede mest i 2020. Med de nye markeder eksporterer JBS allerede til mere end 150 lande i verden. JBS er den næststørste fødevarer virksomhed i verden og den største inden for animalsk protein. For nylig advarede Cepea-forsker, Juliana Ferraz, de brasilianske kødproducenter om behovet for at diversificere deres eksportmarkeder, da efterspørgslen fra Kina, i det mindste efter svinekød, vil aftage. "Kina og Hong Kong tegner sig for 70 % af den brasilianske eksport af svinekød. Vi er nødt til at diversificere de kommercielle partnere, da ethvert problem med disse markeder ville være ødelæggende for salget i Brasilien" sagde hun i en nylig vurdering. Med hensyn til priser mener Cepea-forskeren, at der i begyndelsen af 2021 vil være lavere priser, hvilket er helt normalt, men dette scenario kan ændre sig i løbet af sæsonen. "Proteinpriserne har dette sæsonmæssige fald, men jeg forventer stigende priser, ikke mindst fordi produktionsomkostningerne har tendens til at forblive høje" påpegede hun.

EuroMeatNews.com / jnl

Det globale fjerkræmarked står over for yderligere udfordringer

Ifølge den seneste rapport fra Rabobank vil fjerkræbranchen opleve mindst yderligere 6 måneders turbulens på det globale marked, da presset fra covid-19 på foodservice og handel vil mærkes i første halvdel af 2021. Covid-19 vil lægge et konstant pres på foodservice og handel, og den deraf følgende langsomme økonomiske vækst vil føre til mere prisdrevne markedsforhold. Da grundlæggende markedsforhold synes udfordrende for 2021, bør fjerkræbranchen forberede sig på et hårdt år. "Ser vi frem, ser vi fire hovedudfordringer for den globale fjerkræbranche: igangværende covid-19-påvirkninger på markederne, høje og ustabile foderpriser, Kinas afrikanske svinepestgenopretning og den nordlige halvkugle fugleinfluenza-krise" sagde Nan-Dirk Mulder, Senioranalytiker - animalsk protein. De forstyrrende faktorer, der påvirker de globale fjerkræmarkeder i 2021, kræver, at aktørerne genovervejer deres positioner. Faldende efterspørgsel i Kina og Vietnam vil tvinge sælgerne til at finde andre markeder, hvilket vil presse de globale markeder i 1. halvår. I 2. halvår bør en stærkere kontrol over spredningen af covid-19 føre til en gradvis genopretning af foodservicemarkederne. Dette vil i høj grad hjælpe globale handlende. Men inden genopretningen finder sted, skal store lagre afvikles. De løbende hårde økonomiske forhold vil

udfordre alle fjerkrævirksomheder og vil kræve en meget disciplineret forsyningsstrategi og et stærkt fokus på indkøb og omkostningskontrol.

EuroMeatNews.com / jnl

Den spanske fjerkræbranche viser tegn på konsolidering

Grupo Uvesa har tilbudt næsten 7,8 mio. € (ca. 60 mio. kr.) for produktionsenheden i Cooperativa Avícola de Burgos i Monte de la Abadesa (Burgos). Ifølge lokale medierapporter består dette anlæg, som har været konkurs siden april, af bl.a. et slagteri og opskæringsrum, rugeri, foderfabrik, kontorbygningen og flere områder til logistisk brug. Bestyrelsen for Cooperativa Avícola de Burgos, der havde to tilbud på bordet, har valgt at acceptere Uvesas forslag, der, som det er rapporteret af avisen Burgos, ud over at tilbyde et større økonomisk beløb for anlægget også forpligter sig til at opretholde 23 arbejdspladser på anlægget og har en fremtidig plan for anlægget, som på kort sigt inkluderer opstart af rugeriet og en mulig genåbning af slagteriet og opskæringsrummet. Salget er allerede godkendt af kurator, og for at gennemføre transaktionen mangler kun konkurrencemyndighedernes godkendelse.

EuroMeatNews.com / jnl



Avl for en bæredygtig verden

Aviagen har identificeret tre søjler for bæredygtighed, og det er miljømæssig, økonomisk og social bæredygtighed. Dette er de områder, som Aviagen støtter for at hjælpe med at skabe en bæredygtig fremtid for den globale fjerkræbranche. Ifølge International Poultry Council (IPC) kan fjerkrækødsektoren gøre en forskel på verdens miljøpåvirkning gennem bæredygtigt management og effektiv ressourceudnyttelse.



Aviagen i Poultry World

tegner sig for ca. en fjerdedel af den samlede CO₂-emission globalt og er blevet identificeret som en af de vigtigste brancher, der påvirker den globale opvarmning.

Hos Aviagen udgør "Bæredygtig avl" hjørnestenen i vores forretning. Som et primært avlsfirma har vi et ansvar for at øge produktiviteten i fjerkrækødproduktionen for at brødføde en stigende befolkning, samtidig med at vi beskytter vores planet og forbedrer fuglenes sundhed og velfærd. Dette er et ansvar, vi tager seriøst, og gennem en afbalanceret avlstilgang giver vi fuglene den bedst mulige produktionseffektivitet, der hjælper med at opretholde planeten for nuværende og fremtidige generationer og også gør det muligt for vores kunder - verdens fjerkræproducenter - at brødføde deres ekspanderende samfund med en sund proteinkilde til en overkommelig pris.

Avl for miljømæssig bæredygtighed

Kylling: En planetvenlig fødevarer

FN forudsiger, at vores globale befolkning vil nå 9,7 mia. i år 2050, hvilket medfører en stigning i efterspørgslen efter fødevarer på fra 59 % til 98 %. Medlemmer af fødevarerforsyningskæden har ansvaret for at tænke på innovative løsninger til at imødekomme en voksende efterspørgsel på en måde, der ikke skader vores miljø, da fødevarerproduktionen

**Første af de 3 søjler:
Miljømæssig bæredygtighed.
Foto: Aviagen**

For at imødekomme proteinbehovene hos en voksende befolkning giver kyllinger en løsning med lavt CO₂-aftryk. Kyllinger påvirker ikke miljøet så meget og krediteres af FAO i en rapport fra 2013 med den laveste miljøemission af alle husdyr. For at øge denne miljøvenlighed har Aviagen i de sidste årtier arbejdet hårdt for at minimere den miljømæssige påvirkning yderligere.

Reduktion af vores CO₂-aftrykket – fordelen ved lavt foderforbrug

På grund af vores afbalancerede avlstilgang er det lykkedes os at forbedre foderforbruget eller den hastighed, hvormed foderet konverterer til kropsvægt, samtidig med at fuglens velfærd er forbedret væsentligt. Forbedring af den biologiske effektivitet gennem reduktion af foderforbruget har det største bidrag til reduktionen af CO₂-aftrykket fra fjerkræproduktionen. Større fodereffektivitet betyder, at fugle absorberer de næringsstoffer, de får



**Aviagen avlscenter i Indien.
Foto: Aviagen**



fra deres foder, bedre, og derfor udskiller de mindre affald og potentielle miljøforurenende stoffer. F.eks. resulterede forbedringer i foderforbruget gennem de sidste 15 år i, at en reduktion i forureningen på 20 % (i form af nitrat og fosfat) til verdens jord- og vandressourcer og et fald på 15 % i udledningen af drivhusgasser fra produktionen.

En anden grøn fordel ligger i en effektiv arealanvendelse. Når vores globale befolkning stiger, bliver landbrugsjorden mindre. Med en forbedring af foderforbruget vil der være behov for mindre jord for at dyrke afgrøderne til at fodre det samme antal fugle. Globalt svarer de gennemsnitlige årlige forbedringer i foderforbruget i løbet af 15-årsperioden til 2 point i foderforbrug (0,02 kg foder mindre pr. kg produceret levende fugl) om året, hvilket er en arealbesparelse på ca. 656.000 ha om året - en landmasse det er 2,7 gange størrelsen af Luxemburg. Derudover kræves der færre lastbiler til transport af råvarer og foder, hvilket også reducerer brændstofomkostningerne og miljøpåvirkningen ved transporten. Desuden fører forbedret vækstrate til kortere produktionstid og dermed et fald på 10 % i antallet af fjerkræhuse for at producere det samme antal fugle. Disse faktorer svarer til et 16 % lavere energiforbrug.

Endelig, på grund af det direkte forhold mellem foder og vandindtag, resulterer forbedringen i foderforbruget i større effektivitet i brugen af vand. Som et konkret eksempel kræver en 2,5 kg slagtekylling nu 1 liter min-



Anden af de 3 søjler: Økonomisk bæredygtighed. Foto: Aviagen

dre vand end for 15 år siden. Dette betyder også en fugl, der skaber tørrere strøelse og har bedre velfærdskarakteristika i form af bedre trædepudesundhed.

Det grønne valg i dag og i morgen

Fjerkræets beskedne ressourceforbrug og CO₂-emissioner kombineret med Aviagens innovative afbalancerede avl gør det muligt for fjerkræforsyningskæden at reagere mere effektivt på verdens stigende behov for fødevarer og samtidig beskytte vores planet. Ved

"Bæredygtig avl" gør vi løbende fremskridt mod bekæmpelse af klimaforandringer og bevarer vores planet i dag og i de kommende generationer.

Avl for økonomisk bæredygtighed

Målet med den økonomiske søjle for bæredygtighed er "vedvarende og inklusiv økonomisk vækst, fødevarer sikkerhed og forbedret menneskelig ernæring" (International Poultry Council, IPC). Dette afsnit vil fremhæve de fremskridt, Aviagen har gjort for at nå dette mål.

Aviagens rolle i den globale forsyningskæde for fjerkræ er at levere avlsmateriale til vores kunder - verdens producenter af fjerkrækød. For at opfylde denne rolle stræber Aviagen efter at avle efter effektivitetsgevinster og tilbyde et bredt produktsortiment, der sikrer vores kunders økonomiske succes.

Avl for økonomisk effektivitet

Fodereffektivitet. På linje med store fremskridt inden for sundhed og velfærd har Aviagen opnået store gevinster med at forbedre foderforbruget. Som et resultat kræver en 2,5 kg slagtekylling i dag 0,5 kg mindre foder sammenlignet med en slagtekylling for 15 år siden. Denne forbedring har styrket den økonomiske effektivitet, da foder udgør 70 % af produktionsomkostningerne. Således kan farmerne gøre mere med mindre ved at spare på foderproduktion og leveringsomkostninger. Forbedret vækstrate. Forbedring af vækst-



4: Aviagen har opnået betydelige fremskridt med at forbedre foderforbruget i dagens slagtekyllinger. Foto: Aviagen

raten repræsenterer endnu et avlsfremskridt, der er gavnligt for producenterne. Det betyder kortere produktionstid, hvilket kræver investeringer i færre fjerkræhuse for det samme antal fugle, hvilket også resulterer i lavere energiomkostninger.

Højt kødudbytte. Gennem årene har Aviagens innovative selektionsteknikker ført til øget kødudbytte. Således producerer den moderne slagtekylling nu 69 gram ekstra brystkød end en slagtekylling for 15 år siden. Denne stigning i udbyttet hjælper farmerne med at opfylde de stigende krav i deres ekspanderende samfund mere omkostningseffektivt. Fuglens sundhed og robusthed. Selektion for fuglesundhed og -velfærd resulterer i stærkere fugle med bedre sygdomsresistens og højere levedygtighed end nogensinde før. Selektion i mange miljøer betyder, at producenter i de forskellige regioner på kloden drager fordel af fugle med stor miljøtilpasningsevne, der klarer sig godt selv i de mest udfordrende klimaer.

Den rigtige fugl til det rigtige marked

En anden måde, hvorpå vi sikrer vores kunders succes, er ved at give dem den rigtige fugl til det rigtige marked. Der er stor mangfoldighed i forbrugernes præferencer for fjerkrækød i hele verden. For at imødekomme skiftende efterspørgsel og forblive rentable skal vores kunder være i stand til at give deres forbrugere et udvalg, så de kan efterkomme forskellige krav og forblive fleksible til at reagere på markedsændringer.

For at muliggøre dette valg opretholder vi en stor og diversificeret genpulje, der tilbyder verdens bredeste udvalg af avlsbestande. Vores produktportefølje Arbor Acres, Indian River, Ross og Specialty Males er udviklet til konventionelle markeder, mens den langsomere voksende Rowan Range er velegnet til nichemarkeder som økologisk og fritgående.

Viden til at lykkes

Nøglen til vores kunders økonomiske succes er deres evne til at få det bedste ud af deres fugle med hensyn til sundhed, velfærd og produktivitet. Vi tilstræber at styrke denne succes ved at dele de nyeste og bedste managementmetoder for at hjælpe med at realisere Aviagen-fuglens genetiske potentiale. Gennem et omfattende og varieret tilbud af uddannelse, webinars, workshops og skoler, det være sig personligt eller virtuelt, samarbejder vores kunder med Aviagens kun-



5: Tredje søjle i serie: Social bæredygtighed. Foto: Aviagen

deserviceteams og specialister og udveksler erfaringer og ideer med hinanden. Den opnåede viden hjælper dem med at optimere forskellige managementaspekter, herunder ernæring, miljøpåvirkning og biosikkerhed, hvilket påvirker fuglens robusthed og trivsel og i sidste ende rentabilitet.

Vi stiller også vigtige managementinformation til rådighed gennem manualer, lommeguides, plakater, grundig dokumentation og andet materiale, der kan downloades via Aviagens hjemmeside.

Kæmper for vores kunders økonomiske succes

Aviagens rolle er at hjælpe fjerkræproducenter over hele verden med at brødføde deres samfund med en sund proteinkilde til en overkommelig pris. For at være effektive skal de opbygge virksomheder, der er i drift i dag og i fremtiden. Det gør vi ved at udvikle egenskaber hos fuglene, der øger deres økonomiske succes, tilbyde dem en bred portefølje af avlsbestande til forskellige markedsbehov og konstant dele den nyeste managementviden. Vores forpligtelse over for vores kunder er at hjælpe med at opnå den nuværende og langsigtede succes for deres fjerkrævirksomhed og sikre, at deres forbrugere kan nyde en række sunde fjerkrækædsprodukter til en overkommelig pris.

Avl for social bæredygtighed

Vægten af den "sociale" søjle for bæredygtig-

hed er på menneskers trivsel: medarbejdere, kunder, branchefolk, både nuværende og fremtidige, og selvfølgelig vores globale samfund. Ifølge IPC er kernestrategien for at nå målene for denne søjle bæredygtig husdyrproduktion sammen med fødevarer sikkerhed, forsyningssikkerhed samt dyrs og menneskers sundhed. Målet med vores branche er at levere sikre og tilstrækkelige forsyninger af fjerkrækød til at brødføde en voksende global befolkning, og sikre vores samfund i dag og i generationer fremover.

Forpligtet på til at sætte mad på alle borde

Aviagen er forpligtet til at beskytte den globale fødevarerforsyningskæde, så vores kunder kan sætte mad på alle borde i lokalsamfund over hele verden. Vi anvender flere strategier for, der hver især skal bidrage til fødevarer sikkerhed og forsyningssikkerhed. Fuglens sundhed og velfærd er vores vigtigste prioritet og udgør hjørnестenen i vores avlsprogrammer. Som et resultat af vores vedvarende og omfattende tilgang til avl efter sundhedsegenskaber er vi stolte af, at vores fugle typisk vælges til antibiotikafri produktion. I vores managementsupport giver vi vejledning om ansvarlig brug af medicin ved behandling af syge fugle: Brug så lidt som muligt, men så meget som nødvendigt.

Streng biosikkerhed er et væsentligt aspekt i sikring af forsyningssikkerheden. Aviagen arbejder hårdt på at holde skadelige patoge-



6: Aviagen er fokuseret på at investere i fremtidens generationer. Foto: Aviagen

ner ude af fødekæden gennem et effektivt biosikkerhedsprogram, der beskytter dyresundhed sammen med fødevarerikkerhed ved at følge de strengeste regler for sundhed og hygiejne. Vi opretholder også produktionsfaciliteter på flere kontinenter og leverer fra forskellige faciliteter, så forsyningen kan fortsætte i tilfælde af udbrud af sygdomme eller andre uforudsete omstændigheder.

Styrke i antal

Det er vigtigt for alle interessenter i den globale fjerkræbranche at arbejde sammen om løbende forbedring af dyresundhed og trivsel samt fødevarerikkerhed og forsyningssikkerhed, hvilket igen gavner forbrugerne. Vi anerkender, at vi som et primært avlsselskab kun repræsenterer en del af den større branche. Derfor er gennemsigtighed og åben kommunikation med beslutningstagere, interessenter, kunder, brancheorganisationer og samfundet som helhed vigtigt for alt, hvad vi gør. Vi arbejder tæt sammen med fjerkræorganisationer i mange lande rundt om i verden og sørger for, at fjerkræbranchen har en stemme i lovgivningsmæssige beslutninger med det endelige mål at anerkende og fremme bæredygtigheden i branchen.

Uddannelse for fremtiden

Branchens fremtid afhænger af viden og hænger også sammen med vores evne til at tiltrække unge, dygtige fagfolk, der har visioner og passion. Erfarne og fremtidige

fjerkræprofessionelle drager fordel af indsigt og information til et liv med succes i deres karriere. En måde, vi kommer i kontakt med morgendagens fjerkræfolk på, er ved at være vært for studentergrupper på vores faciliteter rundt om i verden og sørge for, at vi regelmæssigt er til stede på karrieremesser og workshops. Vi ansætter også praktikanter fra en række uddannelsesinstitutioner til at arbejde i vores rugerier, laboratorier, farme og kontorer og tilbyder dem uvurderlige oplevelser og chancen for at komme ud på arbejdsmarkedet med viden fra den virkelige verden, og der starte en karriere, som tager vare på vores planet og menneskene på den.

Aviagen er også dedikeret til at dele den nyeste viden med kunder og branchekontakter for at fremme deres succes, og vi afholder regelmæssige skoler, workshops, seminarer og andre begivenheder, der kombinerer teori i klasseværelset med læring på farmen. Filosofien bag hver læringsmulighed er at "træne underviseren". Således fortsætter læringen længe efter, at klassen er afsluttet, og begreberne i klassen multipliceres, når hver elev deler de erhvervede færdigheder og viden med kolleger på deres normale arbejdsplads. Som et resultat af den globale covid-19-pandemi bruges også moderne teknologi i form af webinarer og ekstern support.

Omsorg for vores lokalsamfund

Aviagen tager vare på mennesker i de lokalsamfund, hvor vi driver forretning, og vi ser

altid efter måder at give tilbage. Vi bidrager regelmæssigt til velgørenheds- og lokale initiativer og deltager i frivillige aktiviteter til at hjælpe de mere sårbare medlemmer af lokalsamfundet. Nogle af vores initiativer omfatter indenlandske og internationale velgørenhedsorganisationer - lokale hospitaler, sociale og kulturelle projekter, kronisk syge og meget mere - enten gennem direkte donationer eller en overflod af indsamlingsaktiviteter, der involverer vores medarbejdere. Vi er klar over, at vores aktiviteter og vores kunders aktiviteter er vigtige for levedygtigheden af deres lokalsamfund.

Passe på folk

Kort sagt betyder social bæredygtighed at tage sig af behovene i vores lokalsamfund. Aviagens mission er at gøre vores del til at hjælpe producenterne med at sætte nærende fødevarer til en overkommelig pris på alle spiseborde, samtidig med at vi på andre måder bidrager til folks velbefindende i lokalsamfund rundt om i verden.

Social bæredygtighed slutter sig til de miljømæssige og økonomiske søjler som en holistisk tilgang til 'Bæredygtig avl' for befolkningen, planeten og verdens fødevarerproducenter. Ved at arbejde hver dag for at styrke de tre søjler samtidigt, bestræber vi os på at vise vores engagement over for vores jord og de mennesker, der bor der.

Ny rapport fremhæver en usikker fremtid for den **britiske fjerkræsektor**

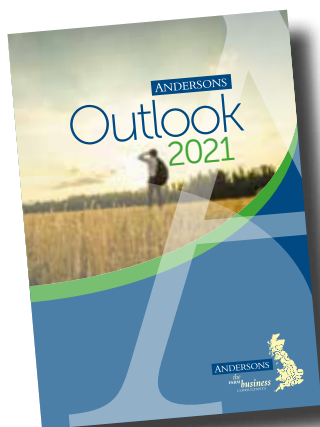


I sidste halvdel af november skrev Andersons the Farm Business Consultants Ltd i deres 'ANDERSONS Outlook 2021' om britisk landbrug i afsnittet om fjerkræ, at producenter af frilandsæg kan stå over for et marked i to niveauer i fremtiden, når æg fra berigede kolonibure udfases i 2025.

Æg

Priserne på frilandsæg bevæger sig fra et meget lavt niveau på mindre end 70 pence (ca. 5,82 kr.) pr. dusin sidste år til et niveau i dag på over 90 pence (ca. 7,48 kr.) pr. dusin og en stærk efterspørgsel fra forbrugere, der arbejder hjemme og sigter mod British Bake Off-series 2021 ... hvilken forskel 12 måneder gør!

Supermarkeds kædernes tilsagn om at omlægge til 'cage-free' inden 2025 (og tidligere for nogle kæder) nærmer sig, og der

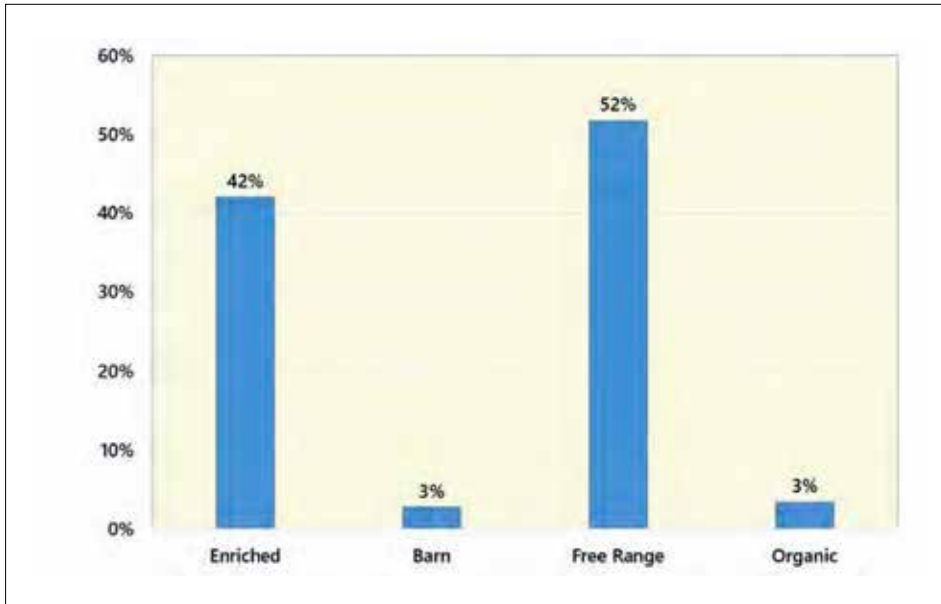


er store bekymringer i ægbranchen om, at de måske har lovet mere, end de kan holde. Frilandsæg repræsenterer i øjeblikket 52 % af den samlede indvejning som vist i figur 1. Inden for detailsektoren er andelen meget højere på 68 %.

Hvis forbruget forbliver uændret, ville det kræve mere end 4 mio. ekstra frilandshøner at øge den samlede frilandsproduktion til 65 % fra de nuværende 52 % i 2025. Sagt på en anden måde, dette er mere end 250 ekstra stalde med 16.000 frilandshøner. For at opnå dette inden den 1. januar 2025 kræves der, at mere end en ny enhed kommer i drift hver eneste uge. Da planlægningstilladelse for nye stalde forbliver udfordrende, og fugleinfluenza afskrækker nye bedrifter med kun en stald, ser dette mål næsten umuligt ud. På kort sigt vil dette sandsynligvis resultere i en stærk efterspørgsel hos eksisterende producenter, og priserne vil afspejle dette. Brexit vil kun forværre det stramme marked med potentielt reducerede importmuligheder, især for flydende ægprodukter. Måske vil der komme et par gyldne år, som frilandsproducenter bør se på at udnytte for at være klar til de sværere tider, som kommer?

Når der ikke er flere æg fra berigede kolonibure fra 2025, hvor kommer æggene på tilbud i butikshylder så fra? Nogle supermarkeds kæder ønsker skrabæg til dette (kun 3 % af det eksisterende marked) ved at konvertere eksisterende burstalder. Imidlertid betaler de fleste burægsproducenter stadig investeringerne fra 2012, og med stalde, der kræver en lavere belægningsgrad (30 % -40 % reduktion i antallet af høner), ser den nye investering på 18 £ (ca. 150,00 kr.) pr. høneplass i disse stalde ikke interessant eller økonomisk levedygtig ud.

Produktionsomkostningerne for skrabæg er omkring 5-10 pence (ca. 42-84 øre) mindre pr. dusin end for frilandsæg og med ca. 20 pence (ca. 1,67 kr.) højere pr. dusin end for buræg. Måske var det ikke ligefrem den pris, som supermarkeds kæderne søgte efter? Efter vores opfattelse vil produktionen af skrabæg se en vis vækst, måske op til 10 % af markedet inden 2025, men i de fleste



Figur 1: Fordelingen af salget af æg efter produktionsmetode fra de britiske ægpakkerier i 1. halvdel af 2020

tilfælde kan frilandsæg blive standardproduktet indenfor ægkategorien. Bekymringen er, at standardproduktet har tendens til at falde i pris over tid, og dette nedadgående pres vil næsten helt sikkert blive overført til producenterne og udhule deres margener. Et ægmarked med to niveauer med frilandsæg

ser sandsynligt ud - 'standard' friland og det 'differentierede' tilbudsprodukt. Det er måske her, hvor muligheden ligger for producenterne af frilandsæg - udnyttelse af den voksende marked høj dyrevelfærd, miljømæssige påvirkninger, madkultur og hjemmelavet mad. Ægget er et alsidigt og sundt tilbud, der imødekommer mange af kravene fra den yngre 'Gen Z'.

På kort sigt bør producenter af frilandsæg se på:

- Få kontrakter med stabil prisfastsættelse over hele linjen (XL til frasorterede) i stedet for at gå efter det bedst betalende pakkeri i dag!

- Udvikl et godt forhold til dit pakkeri og opfyld deres krav, dvs. arbejde sammen om at udvikle 'nye' æg og planlæg max produktion for at imødekomme efterspørgslen
- Hav fokus på produktivitet og høj kvalitet - hurtige holdskifter, reduceret brug af antibiotika, rene æg med få frasorterede.

På længere sigt bør producenter overveje, hvor de ønsker at være efter 2025. Hvad er dine mål - at være en yderst effektiv producent, der opererer i stor skala og fokuserer på produktionen eller en mere beskedne skala, der er målrettet mod premium / lokalt marked med fokus på velfærd, spisekvalitet, ernæring, miljø osv. En 'pristager' eller en 'prissætter'?

Fjerkrækød

Når det gælder kødsektoren, har 2020 været et udfordrende år. Covid-19 har påvirket hele fjerkræforsyningskæden; fra vanskeligheder med at sikre træspåner til strøelse; indkøb af personlige værnemidler / støvmasker til personalet; og den uheldige lukning af nogle forarbejdningsfabrikker på grund af lokale udbrud af virussen. Sidstnævnte har ført til, at fabrikkerne har arbejdet sammen og med ekstra skift for at slagte yderligere fugle for at minimere antallet, som desværre skulle slås ned på farmene. Disse nedlukninger er dyre og har ført til dårligere dyrevelfærd og lavere margener. Der er aktuell lobbyvirksomhed for



at tillade fabrikker at operere med en minimumsbemanding snarere end at lukke ned i to uger for at give personalet mulighed for at isolere sig, hvilket vil reducere risikoen for nedslagning på farmene.

Andre tiltag kan føre til reduktion af indsætningerne på tværs af farme med 10 % for at skabe ekstra slagtekapacitet, så virksomheder kan sende fuglene til andre slagterier, hvis nedlukning er nødvendig. Dette gør kommunikationen med slagteriet, når slagte-tidspunktet nærmer sig, endnu vigtigere; tomgangsperioden kan skulle reduceres, så det er afgørende at sikre god kommunikation med underleverandører til rengøring og strøelse. Du bør kontrollere dine forsikringer for at sikre, at der er dækning, hvis dit slagteri lukker, og der ikke er nogen alternativer til fuglene; det koster i omegnen af 100 £ (834 kr.) pr. tons af sende nedslåede fugle til destruktion. Højere velfærds kategorier som fritgående og økologiske kyllinger, selvom det er nicheprodukter, oplever en stabil efterspørgsel. Under nedlukningen søgte folk efter kvalitet og var mere interesserede i oprindelsen af deres fødevarer. Slagterbutikker og gårdbutikker har klaret sig og bør fortsætte med at klare sig godt med disse produkter.

Kalkuner

Da vi nærmer os jul, er der flere bekymringer omkring kalkunstørrelse og sæsonbestemt arbejdskraft til forarbejdningsvirksomhederne. I øjeblikket bliver EU-arbejdere nødt til at være i karantæne i to uger, inden de begynder deres arbejde; så skal de i karantæne igen, når de vender tilbage til deres hjemland. Dette tilføjer endnu en måned til deres allerede korte sæsonarbejde. Der skal gøres en indsats for at forsøge at rekruttere britisk arbejdskraft til disse jobs for at forsøge at reducere omkostningerne ved at betale sæsonarbejdere for at isolere sig. Kalkunproducenter bekymrer sig om, at anbefalingen om højst 6 sammen fortsætter i julen, og at salget af store kalkuner vil være vanskeligt. Da fuglene bestilles om foråret, er der meget lidt, der kan gøres på dette stadium uden om regeringens fremtidige retningslinjer. Diæter kan manipuleres til at omfatte mindre protein og mere hvede, men der er en risiko for, at det unikke salgargument for spisekvaliteten kan blive forringet. Alternativt skal kalkunproducenter begynde at sprede budskabet om opskrifter på rester for at prøve at bruge den ekstra mad for at undgå



at give den væk. Vi skal dog også huske, at der anslås at være 4,6 millioner flere mennesker i landet til jul, fordi de ikke vil være i stand til at rejse - disse kan være af den mere velhavende andel af befolkningen. God markedsføring er nøglen (ikke kun reklamer); små producenter har virkelig brug for at fortælle historien bag deres kalkuner for at give deres produktidentitet, noget som større supermarkeds kæder ikke kan gøre.

Afslutning

Endelig ville dette ikke være et afsnit om fjerkræ uden at nævne klorerede kyllinger, eller burde det være pereddikesyre-kyllinger, som nu anvendes mere almindeligt på amerikanske fjerkræslagterier?

Er amerikansk import en trussel mod vores britiske branche? Både de britiske og de amerikanske forbrugere foretrækker det hvide brystkød i stedet for de billigere udskæringer af vinger, ben og lår, som begge lande eksporterer. Så vil de amerikanske forarbejdningsvirksomheder oversvømme Storbritannien med kylling, hvis de får muligheden? Det synes usandsynligt, at det kommer i store mængder på grund af tilsagnet fra flere store britiske supermarkeds kæder om ikke at sælge kylling, medmindre den er produceret efter britiske standarder. Behovet for at råbe op om kvaliteten af britisk kylling til landets befolkning har aldrig været højere.

Asda's campylobacter-niveau i kyllinger er over FSA-målet

Supermarkedskæden Asda har rapporteret om de værste campylobacter-niveauer i kyllinger hos de 9 største supermarkedskæder i Storbritannien i det seneste sæt testresultater.

I 3. kvartal af 2020 testede 7,7 % af kyllingerne positivt for det højeste niveau af forurening.

Det er anden gang på tre kvartaler, at Asda har registreret niveauer over Food Standards Agency (FSA) grænsen på 7 % af fuglene med mere end 1.000 kolonidannende enheder pr. gram (cfu/g) af campylobacter.

Asda-tal for 1. kvartal i 2020 viste 9,2 % over det øverste niveau af forurening, mens statistikker for 2. kvartal viste 4,1 % over 1.000 cfu/g.

Tesco-data fra 3. kvartal 2020 repræsenterer 300 prøver, og 2 % havde det højeste niveau af campylobacter-kontaminering. Dette er faldet fra 3 % i 2. kvartal og 9 % i 1. kvartal af 2020.

Lidl registrerede 4 % af fuglene i den højeste forureningskategori i 3. kvartal, hvilket er et fald fra over 6 % i 2. kvartal af 2020 og 5,5 % i 1. kvartal i 2020.

Sainsburys rapporterede, at 2 % af de udtagne kyllinger var over 1.000 cfu/g i 3. kvartal sammenlignet med lidt mere end 4 % i 2. kvartal og omkring 3 % i 1. kvartal 2020.

Campylobacter er den mest almindelige årsag til bakteriel madforgiftning i Storbritannien, og den dosis, der er nødvendig for at gøre folk syge, kan være så lav som et par hundrede bakterier.

FSA plejede at offentliggøre tal fra de bedste fødevarerforhandlere om campylobacter-resultater for ferske butikskøbte britisk-producerede kyllinger, men holdt op med at gøre dette efter andet kvartal af 2019.

Baseret på 376 Marks og Spencer kyllinger i 3. kvartal af 2020 var 2 % over den maksimale kategori i juli, 3 % i august og 6 % i september.

Ud af 343 kyllinger var ingen over 1.000 cfu/g i april, 5 % i maj og 3 % i juni. I 1. kvartal af 2020 var 6 % fra 333 prøver over 1.000 cfu/g i januar, 3 % i februar og 1 % i marts.

Aldi-resultater for 3. kvartal 2020 viser, at 0,6 % af fuglene var i ovenstående 1.000 cfu/g-kategori. Dette er en stigning fra 2. kvartal, hvor der ikke var nogen kyllinger over grænsen, men på grund af covid-19-begrænsninger blev ingen fugle testet i april. 3. kvartal er et fald i forhold til 1. kvartal 2020, hvor 2,8 % var over 1000 cfu/g.

Resultaterne fra Co-op for 3. kvartal viser, at 0,9 % af de kyllinger, der blev udtaget prøve af, havde forurening på niveauer, der var større end 1.000 cfu/g. Dette er en stigning fra 0 over de højeste registrerede niveauer i 2. kvartal, men et fald fra 1,8 % i 1. kvartal af 2020.

I alt 0,88 % af Morrisons kyllinger havde det højeste niveau af forurening af 114 testede fugle. Tallet for 2. kvartal 2020 var 0,85 % af 118 testede kyllinger og 2,7 % i 1. kvartal af 2020.

Waitrose niveauer i 3. kvartal var 1 % af prøverne over 1.000 cfu/g sammenlignet med ingen i 2. kvartal.

FoodSafetyNews.com / jnl



Tyson Foods indvilliger i at indgå forlig og Pilgrim's Pride er klar til at betale 75 mio. \$ for et forlig i sagen om ulovlige pris aftaler

Tyson Foods, det største fjerkræselskab i USA, har indgået en "principaftale" om at bilægge et gruppesøgsmål, der hævder, at virksomheden samarbejdede med andre store slagtekyllingevirksomheder i et forsøg på at fastsætte kyllingepriser og aftale priser på ordrer.

I en erklæring sendt til WATT Global Media har Tyson aftalt at indgå forlig med sagsøgerne, der repræsenterer direkte købere af slagtekyllingeprodukter, men Tyson afslørede ikke detaljerne om forliget.

"Tyson mener, at beslutningen er i selskabets og dets aktionærers bedste interesse, og forliget er ikke en anerkendelse af ansvar" hedder det i erklæringen.

Virksomheden bemærkede, at forliget er betinget af godkendelse fra den amerikanske distriktsret for det nordlige distrikt i Illinois, og at en fælles meddelelse om forliget blev indgivet af de direkte sagsøgere den 11. januar som et første trin i domstolens godkendelsesproces.

Pilgrim's Pride, den næststørste fjerkræproducent i USA, erklærede i en ansøgning til US Securities and Exchange Commission (SEC), at den har nået en aftale om at betale 75 mio. \$ (ca. 461 mio. kr.) til sagsøgerne i forhold til beskyldningerne. Pilgrim's erklærede også, at deres forlig ikke betyder, at de indrømmer nogen forseelser, og at forliget er underlagt den føderale domstols godkendelse.

I 2020 blev 10 ledere fra slagtekyllingeb Branchen anklaget for overtrædelse af de føderale konkurrenceregler. Mindst en af disse tiltalte har tidligere haft tilknytning til Tyson Foods.

WattAgNet.com / jnl

Nordirland har udfordringer efter Brexit

Nordirske hospitaler og skoler står over for mangel på fødevarer, og landbrugsminister Edwin Poots fra Democratic Unionist Party (DUP) sagde, at regionen stod over for en 'større krise' over forsyningkæderne.



Af David Young og Harriet Line, PA Media i Belfast Telegraph

Nordirlands hospitaler og skoler risikerer at løbe tør for fødevarer, når handelsordninger i det Irske Hav efter Brexit er fuldt implementeret, har en minister fra Stormont; parlamentet i Nordirland, hævdet.

En overgangsperiode, der begrænser niveauet af bureaukrati, der kræves for at flytte detailfødevarerprodukter fra Storbritannien til Nordirland, løber ud i slutningen af marts. Når denne undtagelse udløber, skal supermarkeder overholde strengere dyresundheds-certificeringsprocesser i henhold til Brexit's Northern Ireland Protocol.

Med tomme supermarkedshylder, der allerede



nu ses i Nordirland med den lettere kontrol af handelen, advarede landbrugsminister **Edwin Poots** mod en "større krise", når overgangsperioden slutter. "Det blev gjort meget klart for os af leverandørerne til

både hospitaler og skoler, at hvis den nuværende ordning for supermarkeder ikke udvides om få måneder, vil de ikke være i stand til at forsyne vores hospitaler og skoler med fødevarer" sagde han til BBC Radio Ulster's Nolan Show.

"Det er en større krise, og jeg har rejst dette med (seniorkabinetminister) Michael Gove. "Skal vi virkelig have en situation, hvor vores hospitaler og skoler ikke er i stand til at servere mad til børnene i skolen eller til deres patienter?"

"Det er en uhyrlig situation, som vi i Nordir-

land er sat i som et resultat af den protokol, der er forhandlet mellem den britiske regering og EU."

Nordirland-protokollen

I henhold til betingelserne i Nordirland-protokollen er regionen fortsat i det indre marked for varer. Det kræver streng sundhedskontrol af animalske fødevarer, der sendes fra Storbritannien.

Nogle produkter har overhovedet ikke adgang til Nordirland i henhold til reglerne for det indre marked.

Pølser og andre kølede kødprodukter, der er på den forbudte liste, har fået en seks måneders overgangsperiode for at gøre det muligt for deres import fra Storbritannien at fortsætte indtil juni ved hjælp af midlertidige eksportsundhedscertifikater.

Nordirland anvender også EU-toldregler i sine havne, og det kræver toldangivelser for varer, der flytter fra Storbritannien.

Poots afviste antydninger af, at hans parti havde delvis skyld i situationen i betragtning af dets støtte til Brexit og dets modstand mod aftalen, der blev forhandlet af den tidligere premierminister Theresa May.

May's version af Brexit omfattede ikke de



samme økonomiske barrierer for UK-NI-handel, og Nordirland-protokollen blev senere forhandlet af hendes efterfølger **Boris Johnson**.

Poots insisterede på, at de, der gik ind for protokollen, som et middel til at holde handelen frit flydende over den irske grænse, skulle tage ansvaret for den "uforsønlige fiasko" af de nye handelsordninger.

Han kritiserede den irske regering, Sinn Fein, SDLP og Alliance Party.

Senior DUP-medlemmer har opfordret den britiske regering til at påberåbe sig artikel 16-mekanismen i Nordirland-protokollen for at stoppe den.

Boris Johnson har sagt, at han ikke vil tøve med at påberåbe sig artiklen, hvis protokollen



forårsager økonomisk skade, men han har karakteriseret den forstyrrelse, man har været vidne til siden slutningen af overgangsperioden som "start-op-problemer".

Brandon Lewis, minister



Tomme supermarkedshylder (David Young / PA)

for Nordirland, har benægtet eksistensen af en ny handelsgrænse i det Irske Hav.

Sinn Fein-parlamentsmedlem **Chris Hazzard**



beskyldte Poots for "at tale et problem op".

"Han skaber unødigt i panik for at aflede opmærksomheden fra vrede tilhængere, der er vrede over grænsen i det Irske Hav" tweeterede han.

Langfredagsaftalen

Tidligere advarede DUP-parlamentsmedlem



Sir **Jeffrey Donaldson** om, at forstyrrelsen risikerede at overtræde betingelserne i Langfredagsaftalen.

Sir Jeffrey fortalte BBC Radio 4s Today-program: "Protokollen skader økonomien i Nordirland, og hvis

den skader økonomien i Nordirland, underminerer den faktisk Langfredagsaftalen.

"Og desuden gør aftalen det klart, at Nordirland vil forblive en integreret del af Det Forenede Kongerige, medmindre Nordirlands folk stemmer andet.

"Dette overtræder derfor et grundlæggende element i Langfredagsaftalen ved i stigende grad at adskille Nordirland fra Storbritannien i handelsbetingelser - vores største handelspartner, vores største handelsmarked, og det hjælper simpelthen ingen i Nordirland."



Nye kontrolfaciliteter i havnen på Belfast (Liam McBurney / PA)



omme hylder til fødevarer i Sainsburys butik i Bangor, Co Down (Michael McHugh / PA)

jnl



Lastbiler, der ankommer til Nordirland fra Storbritannien, står over for nye kontroller som et resultat af Brexit (Liam McBurney / PA)

Rapport fra IEC-webinar om **biosikkerhed** under en pandemi



Den 3. december holdt International Egg Commission (IEC) et webinar, hvor Travis Schaal, der er Director of Global Production hos Hy-Line International i Iowa i USA fortalte om biosikkerhed under covid-19 pandemien



Travis Schaal sagde, at basis for ethvert biosikkerhedsprogram er forberedelse, så man, når udbruddet kommer, kan isolere, kontrollere og udrydde skadvolderen, hvorefter der skal rengøres og desinficeres, og næste hold skal måske vaccineres, og så

skal man overvåge besætningen og auditere procedurerne og lære af sine fejl, så man er bedre forberedt næste gang. Han understregede, at man aldrig kan uddanne sine ansatte godt nok om biosikkerhed.

Pandemien set fra Iowa

Travis Schaal sagde, at der fra foråret indtil efter sommerferien kun var få covid-19 til-

fælde i Iowa, men fra november er det gået rigtig galt, og hospitalerne har været fyldte. Det var noget, man ikke havde prøvet før, og mennesker var nu en sygdomsvektor, der direkte kan påvirke vores virksomheder. I marts var man i Iowa nødt til at slå svin ned, fordi slagterierne havde mange ansatte, der var ramt af covid-19.

Der blev indført mange restriktioner, men hønerne fortsatte med at lægge æg. Ægfarme og deres ansatte blev – på linje med landbruget generelt – anset som værende essentiel infrastruktur, fordi de skulle brødføde befolkningen, så der kom fornyet fokus på arbejdstageres sundhed og sikkerhed herunder:

- Personlig hygiejne
- Sanitet på arbejdspladsen
- Nøglepunkter og fællesrum: brusere, dørhåndtag, pauserum, kantiner
- Luftbåren transmission så masker blev et krav
- Hvornår kommer der en vaccine? Hvem



Figur 2: Pauserummene blev opdelt med plexiglas.

kan få den og hvornår?

- Travis Schaal opfordrede til at bruge erfaringerne fra udbrud af fuglesygdom til covid-19:
- Ingen besøgende udover: konsulenter, skadedyrsbekæmpere, håndværkere til vedligeholdelse osv.
- Begræns interaktion med de forskellige personalegrupper (ansatte i stalden, kontropersonale, fabrikspersonale og andre grupper)
- Kommuniker! Hvordan, hvorfor osv.

Derudover sendte de mange ansatte hjem, så de kunne arbejde hjemmefra, og kantiner og pauserum blev opdelt med plexiglas.

Der var begrænset kontakt på tværs af virksomheden, og mange sociale sammenkomster blev aflyst.

System blev overvældet, og priserne på diagnoseudstyr og personlige værnemidler steg voldsomt i starten af pandemien, hvor det var et spørgsmål om udbud og efterspørgsel.

Der var stor mangel på desinfektionsmidler, masker, handsker, papirprodukter, orale podepinde og PCR-reagenser.

Med hensyn til medarbejdere blev der rejst en

række spørgsmål bl.a.:

- Skal de have betalt sygeorlov?
- Hvad hvis et familiemedlem er udsat for sygdommen?
- Beredskabsplaner for reduceret personale, når der skal flyttes fugle, vaccineres og det daglige arbejde i staldene, for selv rutineopgaver kan være vanskelige, hvis man mangler en i teamet.
- Der var også spørgsmålet om det mentale helbred fordi:
- Højt stressniveau på et global plan
- Nedlukning forhindrer normale rutiner
- Skal børn have online skolegang, eller kan man tage dem med på arbejde?
- Fysisk distancering versus social afstand

Konsekvenser for fremtiden

Travis Schaal slog fast, at covid-19 – ligesom MARS og SARS - ikke er en sygdom for fjerkræ, men mink kan blive hårdt ramt.

IB er også en corona-virus, men ikke i samme gruppe som corona.

Han sagde, at vi nok vil komme til at være mundbind et godt stykke tid fremover, lige-

som de har gjort i Østasien i mange år. Han mente også, at de tiltag, som de havde lavet i kantinen, nok ikke ville blive fjernet igen.

Han opfordrede også til, at der bliver lavet compartmentaliseringer, og deres avlsstationer gør det allerede, så nu skal kunderne bare anerkende det, så den internationale handel med avlsdyr kan fortsætte.

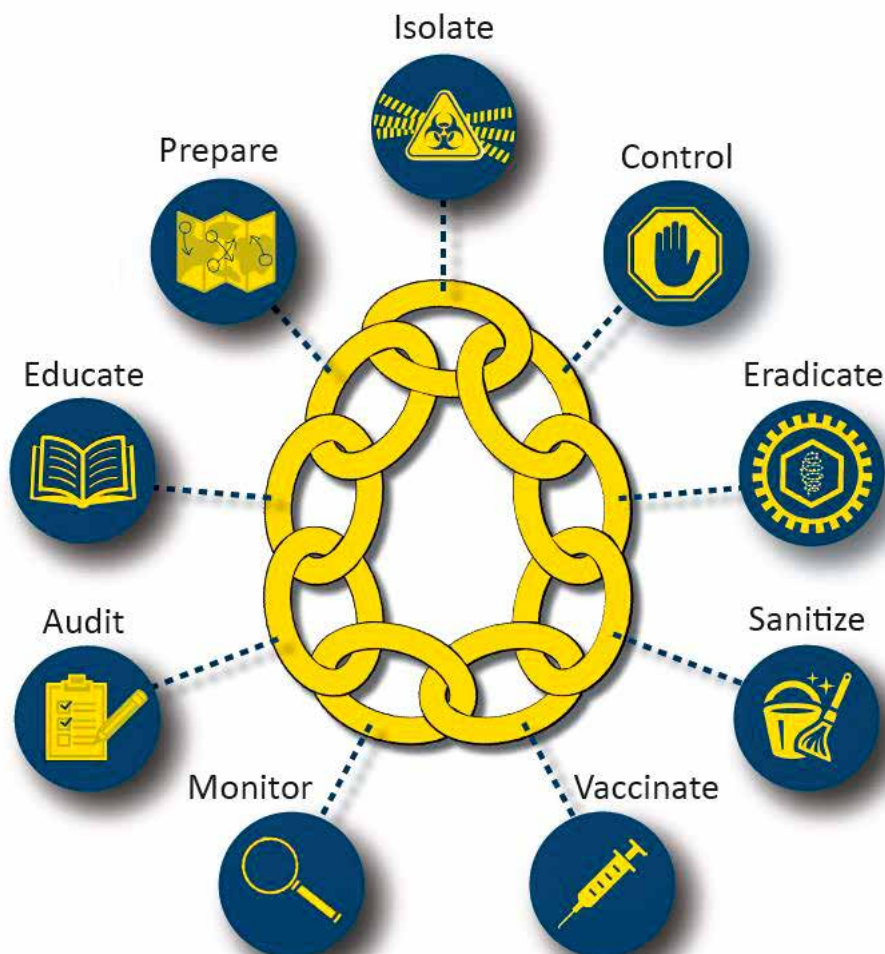
Afslutning

Travis Schaal sagde, at Hy-Line nok ville opretholde de foranstaltninger, der er truffet for at beskytte personalets sundhed som følge af COVID 19, efter den nuværende pandemi er overstået.

Han sagde også, at programmer, der er fokuseret på biosikkerhed, bør reducere sæsonbetingede sygdomme som f.eks. influenza, som man let kan vaccinere imod, og reducere sygdomsintroduktion til fjerkræflokke.

Og til sidst slog han fast, at biosikkerhed altid er ubejligt og irriterende, men det er en rigtig god investering.

jnl



Figur 1: Et standard biosikkerhedsprogram

Calisa2 barmarksprojektet i Argentina sætter nye standarder



Motta Group ønsker at erobre markeder i udlandet med deres eget Calisa-mærke



Héctor Motta, der er grundlægger af Motta Group, driver virksomheden sammen med sønnen **Augusto**, datteren Helen og nevøen Juan Pablo. Denne familiestruktur har været meget vellykket i mere end 60 år. Både far Héctor og søn Augusto er indflydelsesrige personer i den argentinske fjerkræbranche. Héctor Mottas karriere inkluderer funktioner som præsident for CAPIA (fjerkræproducenternes organisation i Argentina), præsident

for ALA (Latinamerikansk fjerkrækonferens) og erhvervsminister i provinsen Entre Ríos (mellem floder), der ligger nordvest for hovedstaden Buenos Aires.

Anlægget

Augusto Motta forklarer: "Der var to grunde til at bygge et helt nyt barmarksanlæg i modsætning til at udvide vores eksisterende. For det første for at producere mere. Vi havde ikke længere flere muligheder for at vokse eller tilbyde en bredere vifte af produkter. For det andet i betragtning af vores eksportambitioner at adskille forarbejdningen af slagtekyllinger og æglæggere, som vi havde forarbejdet på samme anlæg. I Calisa1 vil

vi fortsætte med at forarbejde æglæggere. Calisa2-anlægget er helt dedikeret til slagtekyllinger. Det giver os mulighed for at øge produktionen mere end fire gange."

Marel er state-of-the-art

Augusto Motta fortsætter: "Efter at have brugt nyttig tid på at diskutere og analysere forslag med Marco Solleveld og Diego Artigau valgte vi Marel til forarbejdningsanlægget i Calisa2. Jeg ved, at Marel gjorde en enorm indsats for at forklare deres vision for os under de mange møder, vi havde. Vi besøgte også flere Marel-referenceanlæg i Europa og deltog i Marel-workshops. Endelig besluttede vi at installere hele Marel-pakken, den nyeste teknologi."

Barmarksanlægget i Calisa2 er anlagt til en startkapacitet på 9.500 fugle i timen (158 fugle i minuttet) og er fuldt klargjort til yderli-



Motta Group, der er en af Argentinas største fjerkrævirksomheder, investerer mere end 22 mio. \$ (ca. 134 mio. kr.) i udvidelse og modernisering af deres forarbejdningsaktiviteter. Barmarksprojektet Calisa2 i Racedo er nøglen til det argentinske og sydamerikanske fjerkræmarked.



Nogle af Calisa's produkter

gere vækst til 15.000 fugle i timen (250 fugle i minuttet) indenfor to år.

Processen

Marel skal levere hele forarbejdningslinjen fra primær til sekundær forarbejdning til portionering og pakning. Til at begynde med er slagteprocessen (i retning af Mekka for halal-produkter) og afblødningsprocessen understøttet med Marel-systemer. Med særlig vægt på produktpræsentation for både hjemmemarkedet og eksportmarkedet fokuserer Motta Group på nøjagtige skoldning, plukning og in-line mørhedsprocesser. Marel's løsninger imødekommer disse behov fuldt ud. Calisa2

gør brug af de nyeste Marel-teknologier til afskæring af hoved og fødder. Alle operationer til udtagningslinjer er fuldautomatiske og baserede rundt om Nuova eviscerator. Det samme gælder for udtagningen af indmad. Dette er især vigtigt, da de fleste Calisa-kyllinger sælges som hele fugle komplet med indmad pakket i en pose og fyldt i bughulen.

Styrer fremtidig vækst

Efter vandafkøling hjælper SmartWeigher og IRIS veje- og klassificeringsløsninger installeret i distributionslinjen kombineret med Innova PDS med at beslutte hvilke produkter, der går hvorhen. Hvis de ikke vælges til hele kyl-

linger, fortsætter produkterne til et ACM-NT parteringsystem, der inkluderer alle tænkelige moduler, såsom JL-R anatomisk bagkvartpartering. En anden ACM-NT-linje installeres, når væksten kræver det. Efter opskæringen finder brystfiletering sted på en FHF-XB linje, der senere kan udvides til tre FHF linjer, efterfulgt af SensorX røntgeninspektion.

"Alle disse Marel-systemer hjælper os med at styre fremtidig vækst og opretholde de højeste standarder for produktpræsentation og smag" siger Augusto Motta,

Lavt svind

Calisa har mange måder at håndtere og



Fra venstre mod højre: Augusto Motta (Motta Group), Arie Tulp (Marel), Hector Motta (Motta Group), Marco Solleveld (Marel)

pakke parterede og udbenede kyllingedele på. Produktet kan vejes og klassificeres både fersk og frossen IQF. En Marel Multihead-vægter pakker IQF-produkter i bulk eller i poser med fast vægt. To SmartLine-gradere, en til ferske og en til IQF-produkter, klassificerer delene individuelt og opretter partier med de krævede vægte. På denne måde kan Calisa håndtere det komplette sortiment af produktvægte med det mindste antal afviste produkter og meget lavt svind. I slutningen af linjen palletterer Calisa sine kasser ved hjælp af en Marel OCM box grader. Innova softwareløsninger til pakning og mærkning understøtter Calisas pakningsproces. Det samme gælder for pallettering, lagerstyring og forsendelse.

Store ambitioner

I dag er Calisa1's produktion 2 millioner fugle om måneden. Calisa2 vil øge dette tal til 8 millioner. 60 % af produkterne produceres til hjemmemarkedet og 40 % til eksport til mere end 20 lande i Latinamerika, Europa og Asien.

Augusto Motta fortsætter: "Vi leverer allerede til vigtige supermarkeds kæder som Dia og fastfoodrestauranter som Burger King, Mostaza og Subway. Med Calisa2 er en af



vores vigtigste udfordringer at nå markeder i udlandet med vores eget brand og emballage. Vi har store ambitioner om at fortsætte med at eksportere til Canada, Afrika, Mellemøsten, Kina og også nå nye markeder."

Bæredygtighed

Bæredygtighed er et værdifuldt aktiv for Motta Group. I industriområdet Racedo er der et projekt til plantning af træer på 34 hektar. Augusto Motta siger: "Vi vil reducere vores miljøpåvirkning. Med de 26.656 popler og fyrretræer, der skal plantes, skaber vi en naturlig lunge i byen Racedo. Vi vil endda skabe et positivt CO₂-aftryk."



Ing. **Ariel Dallinger**, fabrikschef Calisa, tilføjer: "Et af vores hovedmål er at fortsætte med effektivt miljømanagement. Derfor bruger vi behandlet spildevand til vanding af træerne i dette projekt."

Fødevarer sikkerhed er også et af Mottas bæredygtighedsmål. Calisa2 vil sikre optimal fødevarer sikkerhed ved at have streng kontrol og fulde sporings- og sporbarhedssystemer på plads. Motta Group forpligter sig også til

strengt regler om biosikkerhed og dyrevelfærd.

Om Motta Group

Héctor Motta siger: "Vi startede virksomheden i 1958. Det var en regional virksomhed, fordi vores provins Entre Ríos dengang var en ø uden nogen fysisk forbindelse til resten af Argentina. Vi startede derfor med kun at levere til markedet i Entre Ríos. I 70'erne var Entre Ríos forbundet med resten af landet, og vi begyndte at sprede vores regionale succes til andre regioner. I dag distribuerer vi vores produkter dagligt til alle argentinerne i hele landet."

Entre Ríos provinsen er 'Mesopotamien' i Argentina, det største område af fjerkræproduktion i landet. Motta Group startede deres virksomhed med virksomheden Cabaña Avícola Feller, som siden har koncentreret sig om opdræt af æglæggere. I 2000 startede Motta Group Complejo Alimentario SA, bedre kendt som Calisa, med fokus på produktion af fjerkrækød. I dag beskæftiger Calisa og Cabaña Feller omkring 700 ansatte.



Stegt kyllingefilet

Marel / jnl

Cal-Maine udvider cage-free ægproduktion i Kentucky

Bestyrelsen for Cal-Maine Foods godkendte et projekt på 40,1 mio. \$ (ca. 247 mio. kr.) til at udvide selskabets produktionsanlæg til cage-free ægproduktion i Guthrie, Kentucky. Projektet vil også omfatte den ekstra infrastruktur til at omlægge eksisterende konventionel kapacitet til at rumme cirka 1,5 mio. cage-free høner og 300.000 hønniker. Byggeriet påbegyndes med det samme, og de første ombygninger forventes i begyndelsen af 2021. De første indsætninger af hønniker er planlagt til sommeren 2021, og det første æglæggerhus forventes afsluttet i efteråret 2021. Projektet forventes at være færdigt i slutningen af 2022.

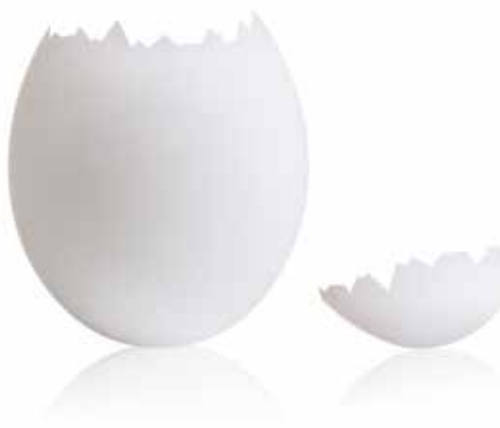
Virksomheden planlægger at finansiere projektet gennem en kombination af disponible kontanter, investeringer og operationel pengestrøm.

I en kommentar til meddelelsen sagde Dolph Baker, formand og adm. direktør for Cal-Maine Foods: "Denne seneste udvidelse understøtter vores fortsatte bestræbelser på at positionere Cal-Maine Foods som førende i branchen for at kunne opfylde fremtidige kundekrav om cage-free æg. Guthrie-placeringen er strategisk placeret tæt på et stort kundegrundlag, hvilket gør det muligt for os at forbedre vores distribution af cage-free æg til denne vigtige markedsregion. Med dette seneste projekt har vi afsat ca. 462,5 mio. \$ (ca. 2,85 mia. kr.) i løbet af de foregående tolv år til anlæg, udstyr og relaterede operationer for at udvide vores cage-free produktion. Over hele landet har et voksende antal stater vedtaget krav om minimum plads og/eller cage-free produktion med implementeringer fra januar 2022 til januar 2026. Vi mener, at med tilføjelse af denne kapacitet i Cal-Maine Foods' drift i løbet af de næste to år vil hjælpe med vores fortsatte indsats for at imødekomme kundernes behov."

Cal-Maine Foods beskæftiger sig primært med produktion, sortering, pakning og salg af

friske skalæg, herunder konventionelle, cage-free, økologiske og berigede æg. Virksomheden, der har hovedkontor i Jackson, Mississippi, er den største producent og distributør af friske skalæg i USA og i verden.

WattAgNet.com / jnl



Kan fjer på menuen belønne fjerkræbranchen?

Nogle i fjerkræbranchen kan se på alternative proteiner som en trussel, men branchen sidder muligvis på sin helt egen kilde til alternativt protein uden engang at indse det.

En ung studerende fra Thailand, der studerede i London, har udviklet en metode til at gøre branchens fjeraffald - eller bedre betegnet fjerressourcer - til et alternativt protein til konsum.

Sorawut Kittibanthorns første fødevarer af ekstraheret keratin er blevet kaldt "Cloud Nugget", og han beskriver dem som "spise en sky eller den letteste nugget nogensinde", hvilket lyder ret godt for mig!

Kemisk består kyllingefjer af cirka 91 % protein (keratin), der indeholder op til 8 typer essentielle aminosyrer, der kræves som en del af en sund kost.

Kittibanthorn, der dimitterede fra Central

Saint Martin's University of the Arts London (CSM) tidligere i 2020, fokuserede på konvertering af fjer i hans "A Lighter Delicacy" -afgangsprojekt.

I samarbejde med fødevarerforskere fra University of Reading og CSMs biologilaboratorium har Kittibanthorn udviklet en teoretisk protokol til ekstraktion af proteiner, der er klar til kommercialisering, men som så meget andet i løbet af det sidste år forstyrrede covid-19 hans fremskridt.

Ikke desto mindre har han udviklet og eksperimenteret med sin første fødevarerprototype, Cloud Nugget, som er helt sikker til konsum, let i kalorier og har en struktur, der smelter i mundens.

Han samarbejder i øjeblikket med fødevarerforskere i Thailand, lektor Hathairat Rimkeeree, og leder efter kokke eller restauranter, der måske vil arbejde med denne nye fødevarer, men vil det blive accepteret af offentligheden?

Forbrugere kan være tilbageholdende med at forbruge noget, der stammer fra et produkt, der hidtil er blevet betragtet som affald. Derudover er fjerprotein hverken vegansk eller vegetarisk.

Meget kan dog afhænge af positionering, og Kittibanthorn peger på introduktionen af spiselige insekter i Vesten, hvor de markedsføres som luksusfødevarer.

Som ethvert nyt projekt er der behov for finansiering til at hjælpe med at opskalere ideen og gøre den til en kommerciel forretning, og Kittibanthorn er ivrig efter at samarbejde med et større fjerkræfirma.

Så måske er alternative proteiner trods alt ikke sådan en trussel mod fjerkræbranchen, men snarere potentielt en helt ny indtægtskilde og måske en måde for branchen at hæve sin bæredygtighed yderligere.

Som Kittibanthorn siger, hvis vi skal opdrætte og slagte millioner af fugle dagligt, så har vi i det mindste et ansvar for at sikre, at vi på en sikker og bæredygtig måde bruger alle dele af dem.

WattAgNet.com / jnl

Kronisk stress forårsager genetiske ændringer i kyllinger

Hvordan kan stress hos dyr måles? Forskere fra Uppsala Universitet og andre steder har nu fundet ud af, at det, der er kendt som epigenetiske biomarkører, kan bruges til at detektere langtidseksponering for stress i kommercielt opdrættede kyllinger. Dette kan med tiden føre til forbedrede forhold i dyreopdræt. Undersøgelsen er blevet offentliggjort i tidsskriftet *Frontiers in Genetics*.

Dyr, der udsættes for kronisk stress, viser en forringelse af deres generelle helbredtstilstand og et svækket immunsystem, hvilket er uheldigt med hensyn til dyrebeskyttelse. For kommerciel animalsk produktion betyder det, at animalske produkter har en lavere kvalitet, og at en større mængde kød skal kasseres. Disse konsekvenser påvirker til gengæld farmernes økonomi og forbrugernes fødevarer af høj kvalitet negativt. Ikke desto mindre er der i øjeblikket ingen pålidelige måder til måling af langvarig stress hos dyr.

Forskere fra Sverige og Brasilien har nu i kyllingestudier ledt efter tegn på, hvordan kronisk stress kan påvirke generne i røde blodlegemer og forårsage "epigenetiske ændringer". Kort sagt betyder det, at specifikke molekyltyper ("methylgrupper") binder sig til



forskellige dele af DNA-strengen ("methylering"), afhængigt af hvordan dyret har levet. Dette kan udøve langsigtede virkninger på



Forskere ledte efter tegn på, hvordan kronisk stress kan påvirke kyllingens gener og forårsage "epigenetiske ændringer"

genekspression. Gener kan f.eks. Slås til eller fra (aktiveres eller deaktiveres).

Opdelt i to grupper

De undersøgte kyllinger, haner af den populære White Leghorn afstamning af æglæggende høner, blev opdelt i to grupper. En gruppe blev opdrættet i et normalt kommercielt miljø, anbragt sammen med andre kyllinger og med god adgang til foder og vand. I den anden gruppe blev fuglene udsat for faktorer, der vides at fremkalde stress. De blev periodisk isoleret fra hinanden med begrænset adgang til foder og vand. Det samme eksperiment blev udført i både Sverige og Brasilien.

"Vi tog blodprøver fra kyllingerne i både kontrolgruppen og stressgruppen, efter at stressbehandlingen var afsluttet. Vi analyserede methyleringen af røde blodlegemer og sammenlignede methyleringsmønstre i de to grupper" siger **Fábio Pêrtille** fra University of São Paulo, der er førsteforfatter til undersøgelsen.



Udsat for langvarig stress

Hvad de så så var, at i de stressede fugle var den måde, hvorpå methylgrupperne havde bundet sig til de røde blodlegemer helt anderledes, end hvordan dette skete i kontrolkyllingerne. Selvom forskerne ikke var i stand til at se, hvor længe disse ændringer varede, var de ikke desto mindre en indikation af, at kyllingerne var blevet udsat for langvarig stress. "Det er endnu tidligt, men resultaterne fra denne undersøgelse er et skridt i retning af at være i stand til at identificere specifikke epigenetiske biomarkører, der er bevis for den stress, der pålægges kommercielt opdrættede dyr i deres levende miljø. Det ville være meget nyttigt at have et diagnostisk værktøj til at spore tilbagevendende stress hos produktionsdyr. Og det kunne f.eks. medføre forbedret sundhed og beskyttelse af opdrættede dyr; kød og mejeriprodukter af højere kvalitet; og reduceret brug af antibiotika" siger



Carlos Guerrero-Bosagna, forsker i miljøtoksikologi ved Uppsala Universitet.

Uppsala Universitet / jnl

In ovo hormonanalyseteknik kan hurtigt **kønsbestemme** kyllinger

Aflivning af daggamle hanekyllinger vil blive forbudt i Frankrig og Tyskland ved udgangen af 2021.



Af Elizabeth Doughman på WattAgNet.com

Hormonbaseret kønsbestemmelse kan kønsbestemme hanekyllinger, før de udklækkes, hvilket hjælper med til at reducere eller

endda eliminere aflivningen af hanekyllinger på rugerierne.

Cirka 6-7 milliarder daggamle hanekyllinger aflives hvert år, hvilket er en stor dyrevelfærdsmæssig og økonomisk udfordring for ægbranchen. Dyrevelfærdsorganisationer har presset ægbranchen til at finde en alternativ

løsning.

Æggproducenter over hele verden har lovet at anvende in ovo kønsorteringsteknologien, så snart den er tilgængelig. I januar 2020 meddelte landbrugsministrene i Frankrig og Tyskland i fællesskab, at aflivningen af daggamle hanekyllinger ville blive forbudt ved udgangen af 2021.



"I Europa finder vi, at der er meget politisk debat om dyrevelfærd i ægbranchen" forklarede **Carmen Uphoff**, chef for salg og kommunikation, hos respeggt GmbH.

Hormonbaseret kønsortering

Med teknikken testes væsken fra allantois, en embryologisk membran i ægget, på den niende inkubationsdag.

"Maskinen stikker et lille hul ind i ægget med en laser og suger derefter væske ud af ægget" sagde Uphoff.

Processen er ikke-invasiv, så æggets indre forbliver sikkert og sundt.

Efter prøveudtagning lægger maskinen æggene tilbage på en bakke og analyserer væsken for tilstedeværelsen af en endokrinologisk markør, der betyder tilstedeværelsen af kvindeligt hormon

Resultaterne - der afslører køn - dukker op efter farve "som en graviditetstest" sagde Uphoff.

Teknologien blev for nylig tildelt en EuroTier Innovation Silver Award.

Fri for aflivning af hanekyllinger

Den hormonbaserede kønsbestemmelsesteknik er allerede gratis tilgængelig for rugerier.

"Vi får rugeæggene fra rugeriet, udfører identifikationen og sender æggene med hønedyllinger tilbage til rugeriet" sagde Uphoff.

Når disse kyllinger vokser op, sælges æggene med respeggt-mærket "fri for aflivning af hanekyllinger".

jnl



Effektiviteten af flydende **methionin** bekræftet i franske slagtekyllingeforsøg

I juli 2019 blev der indledt en storstilet evaluering af brugen af DL-OH-methionin (OH-Met) i slagtekyllingeproduktionen i Frankrig. Over en million hanekyllinger på 50 slagtekyllingefarme i Bretagne blev fodret med det eksperimentelle foder med enten pulver eller flydende OH-Methionine. Produktiviteten blev sammenlignet og viste 100 % effektivitet af OH-Met, med en tilvækst, der var ækvivalent mellem de to methionin kilder.



Af Dolores Batton-Alavo, videnskabelig og teknisk chef, & Pascal Cerneau, foderinnovation & optimeringsmanager, Adisseo i International Poultry Production

Dette forsøg blev udført i samarbejde med den franske integrator Michel Group med det formål at sammenligne produktiviteten af slagte-

kyllinger fodret med et foder tilsat enten pulver eller flydende methionin.

Den samme effekt til at opretholde tilvæksten var allerede blevet påvist i videnskabelige undersøgelser.

Målet var at foretage en sammenligning under de normale produktionsbetingelser på et stort antal slagtekyllinger.

Konklusionen var, at der på kommercielle farme ikke var nogen forskel mellem slagtekyllingers produktionsresultater uanset methionin-kilde.

Da fjerkræintegratoren var i kontrol med denne undersøgelse, var partnerskabet i stand til at validere effektiviteten af flydende methionin i stor skala.

Methionin til slagtekyllinger

Methionin er afgørende for vækst og befjerings og er involveret i mange metaboliske funktioner; selv en lille mangel i methionin vil reducere produktiviteten.

Derfor bør slagtekyllinger få fodertilskud med methionin, og undervurderes dets betydning, kan det have enorme økonomiske indvirkninger.

For at opfylde kravene til optimal produktivitet suppleres foderet med en syntetisk kilde til methionin: DL-OH-Methionin (OH-Met), DL-Methionin (DL-Met) eller L-Methionin.

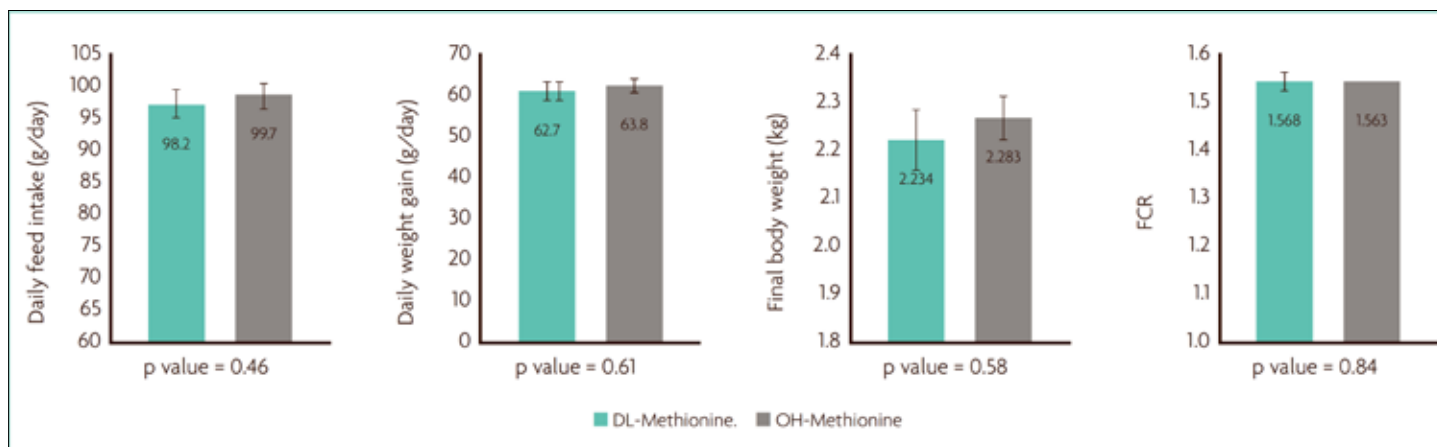
Praktiske forhold

Forsøget blev gennemført i samarbejde med Michel Group, og foderet blev produceret på deres foderfabrik i Saint-Germain-en-Coglès i (Frankrig) og derefter distribueret til farmere i deres netværk.

De 50 farme blev opdelt i to grupper, og den ene gruppe med 562.400 Ross 308 slagtekyllinger fik foder med OH-Met, og den anden gruppe med 475.389 Ross 308 slagtekyllinger fik foder med DL-Met i løbet af den 10-måneders lange undersøgelse.

Der var rotationer på samme farme for at undgå usikkerhed om farmenes produktivitet, og producenterne vidste ikke, hvilken foder deres kyllinger fik. Der var to fodersammensætninger for hver rotation på 35 dage. Foderet var baseret på korn (majs, hvede, byg osv.) og proteinkilder (soja, rapsfrø, ærter osv.). Foderet blev sammensat af ernæringseksperter hos Michel Group for at opfylde deres krav til kommercielle næringsstoffer på en omkostningseffektiv vis.

Dette betød, at ingredienserne var genstand for ændringer mellem hvert parti, men næringsstofniveauer forblev den samme



Figur 1. Mere end en million slagtekyllinger kunne ikke se forskel på DL-Met og OH-Met

mellem partier. Methionin blev suppleret på ækvimolær basis for at opfylde de samlede krav til svovlaminosyrer, da enten OH-Met eller DL-Met, beregnet som: 1,0 kg DL-Met (99%) = 1,12 kg OH-Met (88%). Foderprøverne blev analyseret og var i overensstemmelse med de forventede niveauer. Disse resultater bekræfter en god anvendelse af tilsætningsstoffer og en god kvalitetskontrol af råvarerne (kontrolplan).

Produktivitetsresultater

Den endelige kropsvægt (dag 35) og foderindtagelse blev målt for hver farm. Den gennemsnitlige daglige tilvækst, det gennemsnitlige daglige foderindtag og foderforbrug blev beregnet for hele undersøgelsen for hver farm. Dødeligheden blev registreret fra dag 0-35, og der blev foretaget statistiske analyser af resultaterne, der betragtede farmen som en forsøgsenhed.

Der blev ikke observeret nogen væsentlig

virkning af farmen på nogen af produktionsparametrene.

Der var ingen signifikante forskelle mellem behandlingerne med hensyn til det daglige foderindtag, endelig kropsvægt, daglig tilvækst og foderforbrug (fig. 1). Dette bekræfter resultaterne af den samme sammenligning udført i videnskabelige undersøgelser – OH-Met og DL-Met er ækvivalente til at opretholde slagtekyllingers produktivitet.

OH-Methionine er 100 % effektiv

Dette forsøg har gjort det muligt at påvise effekten af flydende OH-Met på et imponerende antal fugle under kommercielle forhold. De to virksomheder er forpligtet til et løbende partnerskab for at fremme en omfattende kommerciel evaluering af strategier til forbedring af animalske produktionsresultater, økonomi og bæredygtighed. Selv om disse to methionin kilder er baseret på forskellige molekyler, giver de det samme niveau af produktivitet.

Foderproducenter er i stand til at drage fordel af de praktiske og økonomiske fordele ved at tilsætte en flydende methionin-kilde.

Fordele ved et flydende produkt

Det flydende methionin-produkt har flere fordele for foderfabrikkerne og betydelige besparelser, når det anvendes 100 %.

Det bidrager ikke til støv på foderfabrikken, hvilket reducerer arbejdstagernes indånding af fine partikler og risikoen for eksplosion; det hjælper også med renligheden.

De internationale bulk containere (IBC'er) eller tromler, der bruges til at opbevare det flydende produkt, kan opbevares i eller udenfor foderfabrikken, og de kobles på et automatisk doseringssystem, som både sparer på opbevaring og minimerer manuel håndtering.

De tomme IBC'ere eller tromler skaber ikke et affaldsproblem, da de kan genbruges eller sælges.

Oversat af Magnus Hjort / jnl

Kort nyt fra udlandet

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ JANUAR 2021

USDA bekymret over kyllingekød fra Kina, hvor der er brugt falske amerikanske inspektionsmærker

Produktet er ikke længere tilgængeligt for forbrugere, men embedsmænd fra USDA har udsendt en offentlig advarsel for visse importerede økologiske ferske kyllingevinger, fordi de er markeret med et svigagtigt virksomhedsnummer. Oplysninger på etiketten, der er trykt på kinesisk, gør det vanskeligere for forbrugere at identificere produktet.

"Di-Da Di-Da USA Corp., en virksomhed med hovedkontor i Saratoga, Californien modtog og distribuerede ikke-godkendte importerede frosne kyllingevinger fra Kina til amerikansk detailsalg" ifølge den advarsel, der blev udsendt af USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS).

"Supermarkeds kæder, der har købt produktet, opfordres til ikke at sælge det. Forbrugere, der har købt produktet, bør ikke bruge men kasser det. Forbrugerne bliver bedt om at emballere produktet to gange, når de kasserer det for at reducere muligheden for, at dyr får adgang til produktet, fordi USDA ikke kan bekræfte, om kyllingevingerne har været ordentligt opvarmede for at ødelægge patogener, der kan smitte husdyr."

Myndighederne er bekymrede over, at forbrugere kan have ubrugte dele af produktet i deres hjem, fordi det sælges frossent og kan opbevares i lang tid.

Forbrugere kan bruge følgende oplysninger til at afgøre, om de har de implicerede kyllingevinger i deres besiddelse: 600 gram poser med "Chicken Arrived, Organic Chicken, NEW ORLEANS- ROASTED CHICKEN WINGS", med "Bedst før" -dato den 19/09/2021 skrevet på mandarin.

Produkterne blev sendt til en ferskvarerterminal og derefter distribueret videre til 20 forskellige supermarkeder i Californien, Oregon og Washington. De frosne kyllingevinger er markeret med et falsk USDA-kontrolmærke med "P-40478", et virksomhedsnummer, der ikke findes.

Problemet blev opdaget, da FSIS modtog en forbrugerklage, der rapporterede, at et produkt, der mistænkes for at være ulovligt importeret, blev solgt et sted. Efter en undersøgelse fastslog FSIS, at produktet ikke var godkendt og forkert mærket med et falskt USDA-kontrolmærke.

Der har ikke været nogen bekræftede rapporter om bivirkninger på grund af forbrug af disse produkter.

FoodSafetyNews.com / jnl

Sådan kan lydanalyser registrere luftvejssygdomme

Ny analysesoftware kan påvise symptomer på infektiøs laryngotracheitis (ILT), infektiøs bronchitis (IB) og potentielt andre sygdomme samt velfærdsproblemer.



Af Austin Alonzo i Poultry USA

Takket være maskinlæringsteknikker, kan lydsoftware hjælpe farmerne med at opdage syge fugle, før de selv kan.



Som en del af Virtual Poultry Tech topmødet talte, **Tom Darbonne**, adm.

direktør for AudioT, og **Brandon Carroll**, medstifter af AudioT, den 22. oktober 2020 om de fremskridt, der er fremkommet ved hjælp af deres teknologi samt dens potentielle fremtidige anvendelser.



I marts 2020 modtog AudioT et tilskud på 2 mio. \$ (ca. 12,2 mio. kr.) som en af vinderne af SMART Broiler-forskningsinitiativet.

Programmet, støttes af Foundation for Food and Agriculture Research og McDonald's Corp, og er designet til at støtte udviklingen af automatiserede overvågningsværktøjer til at vurdere slagtekylningers velfærd.

Teknologiens oprindelse

Darbonne sagde selskabet begyndte i 2019, men konceptet at påvise fjerkræsygdomme med lyd er mindst et årti gammel. AudioT ønskede at starte med fokus på ILT og IB, fordi udbrud af disse infektioner kan have katastrofale konsekvenser for fjerkræproducenterne og vaccinationer er ikke en komplet



løsning for sygdommen.

Disse to sygdomme opdages primært af en farmer, der er til stede i huset, og som hører fuglene hoste. Antallet af dage, der går efter et udbrud, er kritiske i forhold til udviklingen af sygdommen og dens potentielle skader på en flok. Hvis der var en måde til automatisk at opdage det, i stedet for at vente på, at en landmand tilfældigt støder på det, kunne gøre påvisning af sygdommen - og behandling - hurtigere.

Sådan fungerer det

AudioT har til formål at lære en maskine, hvordan man kan opdage sygdommen og effektivt give konstant overvågning. Darbon-

ne sagde, at udfordringen var at skabe en hardware og et software-system til at opdage og genkende de specifikke symptomatiske lyde af en aviær hoste, blandt støjen fra fjerkræhuset.

Forskningen var i stand til at identificere visse auditive former i det soniske spektrum af huset, der korrelerede med hoste. Den næste udfordring var at lære en maskine at genkende disse former og dele detektioner med dens bruger.

Carroll forklarede, at ved hjælp af maskinlæring, eller at undervise computere i at genkende og reagere på mønstre, var de i stand til at bygge software, der kunne sortere de signaler - hoste - fra alle de andre normale lyde i kyllingehuset.

Fremtidige applikationer

Darbonne sagde, at den underliggende teknologi har et stort potentiale for fremtidige anvendelser for både dyresundhed og fuglevelfærd. Som en del af SMART Broiler-udfordringen, sagde han, at designere bliver bedt om at udvikle enheder, der minimerer omkostningerne, behovet for computerkapacitet og behovet for højhastighedsinternetadgang. Audio overvågning er en stor udfordrer, fordi det kræver alle disse ting. Mikrofoner er veletableret teknologi, med holdbarhed til levende produktionsmiljøer, høj kompatibilitet med andre sensoriske systemer og kan tilføjes relativt billigt. Audiosoftwaren kræver langt mindre behandlingskapacitet end video eller andre former for billedbehandling og kunne derfor blive mere udbredt.

Nu, hvor maskinindlæringsmønstrene er etableret, vil det være relativt nemt at lære at genkende de andre lyde, kyllinger laver - uanset om de er forbundet med leg, smerte, frygt, træthed, fornøjelse, sult mv. Dette kunne åbne dørene for et utal af yderligere dyresundheds- og fuglevelfærdsapplikationer.

Darbonne sagde, at lydteknologi kan opdage andre faktorer som mangel på foder, søvn cykler, tilfælde, hvor vandtrykket i vandstrenene er for lavt, når ventilatorerne er ved at svigte, og andre usete eller på anden måde pt ukendte områder. Når det kombineres med andre miljøsensorer, som termometre og luftkvalitetsdetekteringsanordninger, kan maskinen også registrere en række andre problemer.

Oversat af Magnus Hjort / jnl

Europæiske fjerkræprojekter får andel af **forskningsmidlerne**



Forskere fra 5 europæiske lande har fået tildelt finansiering til at se på potentielle virulente ikke-anmeldelige stammer af fugleinfluenza.



Af Tony McDougal 2021 i Poultry World

FluNuance-projektet ledes af immunolog professor Dr **Sjaak de Wit** fra Royal GD, Holland, og har støtte fra forskningsinstitutioner i Tyskland, Ungarn, Polen og Storbritannien.



Mange stammer af lavpatogene fugleinfluenzavirus (LPAIV), der ikke er anmeldelsespligtige, forårsager milde eller moderate infektioner, men med meget variabel dødelighed. Høj virulens, ikke-anmeldelsespligtige LPA-IV'er forudsiges ikke ved intravenøs patogenicitetsindeks (IVPI) test, men kan forårsage massive problemer, såsom det nylige udbrud i Belgien, hvor en H3N1-stamme klassificeret som LPAI alligevel forårsagede mere end 50 % dødelighed og en 100 % fald i ægproduktion.

5 arbejdspakker

Projektet vil bestå af 5 arbejdspakker og vil forsøge at generere de værktøjer og reagenser, der er nødvendige for at teste molekyllære hypoteser for den usædvanlige og aldersafhængige patogenicitet af H3N1-virus, der påvirkede fjerkræ i Belgien. Det vil også se på determinanter for vært-virus-interaktion, der er indikativ for ændret virulens; evaluere in vivo patogeniciteten af mutante H3N1-vira i æglæggende fugle og unge hane- og hønekyllinger; og søge at udvikle diagnostiske tests til vurdering af

patogent potentiale for nye LPAI-vira. "Projektet samler førende fugleinfectionsgrupper fra universiteter og de nationale veterinærinstitutioner for at fokusere deres færdigheder, værktøjer og ekspertise på et problem, der skaber reel bekymret og økonomisk påvirker fjerkræbranchen."

Bekæmpelse af gnavere for svin og fjerkræs sundhed



Et hold ledet af professor dr. **Herwig Leirs** fra universitetet i Antwerpen har fået tildelt finansiering til at se på fremtidig gnaverbekæmpelse for svin og fjerkræs sundhed. Konsortiet inkluderer repræsentanter

fra Belgien, Tyskland, Holland, Polen og Storbritannien. Rodentgate-projektets specifikke mål er at dokumentere ændringer i sygdomsrisiko for svin og fjerkræ, når klassisk gnaverhåndtering omkring farme forhindres, og gnaverpopulationer ændrer sig i antal eller sammensætning og at foreslå passende evidensbaserede og økonomisk bæredygtige strategier til den økologisk baserede bekæmpelse af gnavere og gnaverbårne infektioner omkring farme. Bortset fra at spise og ødelægge svine- og fjerkræfoder og skade infrastrukturen i og omkring farmene er rotter en betydelig trussel mod dyresundheden og One Health. De kan forårsage direkte stress på svin og fjerkræ, men er hovedsageligt vigtige bærere af patogener, herunder økonomisk signifikante sygdomme som svinedysenteri, Aujeszky's sygdom, PCV2, encephalomyocarditis og

salmonella. Vilde brune rotter kan også bære influenza A og kan fungere som et mellemprodukt til overførsel af fugleinfluenza mellem vilde fugle og fjerkræ.

Tidligere har en vigtig tilgang været at bruge rodenticider. Men bekymringer over deres miljø sikkerhed har ført til ændringer i EU og nationale regler, der begrænser deres anvendelse, hvilket udgør nye udfordringer for farmerne. Projektet vil undersøge de gnaverrelaterede risici for dyresundheden i svine- og fjerkræindustrien, og hvordan dette kan ændre sig med ændret gnaverkontrol.

ERA-NET

Stipendierne er tildelt som led i et stort Horizon 2020 ERA-NET-projekt om bekæmpelse af smitsomme sygdomme hos husdyr.

I alt 19 vellykkede ansøgninger blev valgt til finansiering af International Coordination of Research on Infectious Animal Diseases (ICRAD).



Professor **Melanie Welham**, bestyrelsesformand for det britiske forskningsråd for bioteknologi og biologiske videnskaber (BBSRC) - som bidrog med 2 mio. £ (ca. 16,7 mio. kr.) til forskningspuljen,

sagde: "Husdyr sygdomme truer ikke kun dyresundheden, men integriteten af fødevarerforsyningskæder, med langtrækkende konsekvenser for folkesundheden og alvorlige økonomiske konsekvenser for landbrugere og fødevarerproducenterne. Gennem paneuropæisk samarbejde kommer forskere sammen under dette program for at imødekomme disse meget reelle udfordringer."

Projektet vil bestå af 5 arbejds pakker og vil forsøge at generere de nødvendige værktøjer og reagenser til at teste molekyllære hypoteser. Foto:



Mark Pasveer

Lokale præferencer betyder fortsat noget selv om den globale efterspørgsel på fjerkrækød stiger

Efterspørgslen efter fjerkrækød stiger fortsat globalt, men ikke alle ønsker de samme produkter eller produkttyper.



Af Mary Jo Davis i Poultry International

Forbruget af fjerkrækød stiger i hele verden. Kyllingekød er et af de foretrukne valg i Amerika, Oceanien og Afrika, men det betyder

ikke, at alle forbrugere køber det samme produkt. Det amerikanske landbrugsministerium prognosticerer en 2,2 % årlig stigning i forbruget af kyllingekød frem til 2029, hvilket betyder at efterspørgslen efter kyllingekød fortsætter med at vokse, men at efterspørgslen ikke kan opnås gennem et one-size-fits-all produkt.

Ikke alle markeder ønsker eller har råd til de samme produkttyper af fjerkrækød, og forbrugernes krav er sjældent statiske. Stigende indkomster har tendens til at føre til mere sofistikerede forbrugsvalg, men på nogle markeder vil disse stigende indkomster vise sig i form af større efterspørgsel efter generelle kødprodukter snarere end et forædlet produkt.

Kontinenter som f.eks. Afrika og Asien med en stigende befolkningstilvækst og forbedrede levestandarder er ikke i stand til at øge produktionen hurtigt nok til at imødekomme den øgede efterspørgsel, hvilket bidrager til behovet for import. Oversøiske producenter, der er i stand til at udpege de forskellige regionale og kulturelle præferencer, kan bidrage til at opfylde denne proteinmangel og finde markeder for produkter, der ikke er populære på deres hjemmemarkeder.

Ca. 12 % af den globale produktion handles, men hvilke produkter efterspørges i hvilke

regioner, og hvordan ændrer efterspørgslen sig?

Markedet for levende kyllinger er faldende

Markedet for levende kyllinger er drevet af kulturelle forhold, for eksempel, tilgængeligheden af levende fugle og mangel på køling eller andre metoder til at bevare produkterne. I Mexico købes ca. 40 % af kyllingerne levende og slagtes enten på købstidspunktet eller af forbrugeren selv. Derimod sælges der sjældent levende fugle i USA eller det meste af Europa. Disse lande har større købekraft, kræver mere fritid og er villige til at betale merprisen for en forarbejdet fugl.

Forbrugertendensen er væk fra hele fugle og mod køb af udskæringer

I mange lande er forbrugsmønstrene ved at flytte fra hele fugle til udskæringer. Kun omkring 10 % af fuglene sælges nu i USA som hele fugle.

En yderligere illustration af dette er den ændring, der er sket i sammensætningen af den brasilianske eksport. I 2012 omfattede Brasiliens eksport 66 % hele fugle og 27 % udskæringer. I 2018 skiftede dette til kun 27 % hele fugle og 66 % udskæringer. Brasilien eksporterer til Afrika, Amerika og EU, som alle foretrækker udskæringer fremfor hele fugle.

Nogle lande foretrækker fortsat hele fugle. I Mexico købes 50 % af fjerkræet som hele kroppe. Mellemøsten bevarer også en præference for hele fugle. Regionen importerer 1,8 gange flere hele slagtekroppe end udskæringer fra f.eks. Brasilien.

Præferencer for regionalt producerede udskæringer af fjerkræ

I EU og USA er brystkød fra kyllingen det foretrukne valg. I 2019 var omkring 62 % af det amerikanske fjerkræsalg brystkød. Selv om mørkt kød, især kyllingelår, der er udbenet og uden skin, vinder i popularitet, giver præferencerne for hvidt kød et betydeligt eksportpotentiale af udskæringer af mørkt kød. De vigtigste markeder for mørkt kyllingekød er Mexico og asiatiske lande som Japan, Kina og Korea. Asiatiske forbrugere anser hvidt kød som billigt og med mindre smag. Kyllingefødder er højt eftertragtede i Kina. Det kinesiske marked øger rentabiliteten for salg af fødder for producenter udenfor Kina med 15 til 20 gange deres værdi, da fødder, der ikke sælges i Kina, ofte er usælgelige. Den kinesiske efterspørgsel efter andre udskæringer end mørkt kød er også høj, især fordi forbrugerne har måttet skifte fra svinekød til fjerkræ, fordi afrikansk svinepest har ødelagt de kinesiske forsyninger af svinekød. I Europa fortsætter de udbenede udskæringer med at vinde i popularitet. I 2018 var

Brasiliens eksport af fjerkrækød i 2018 efter type (tons). Brasilien eksporterer flere udskæringer end hele fugle til de fleste regioner

Region	Whole Bird	Cuts
Africa	175,665	414,360
America	17,220	288,160
Asia	45,284	1,324,677
Oceania	1,666	490
Middle East	866,625	477,972
European Union	1,348	106,134

Source: Brazilian Association of Animal Protein (ABPA)

**I nogle markeder kan
kyllingebryster sæl-
ges med merværdi,
mens de i andre lande
anses for billige og
smagløse**

EU's import af friske eller frosne udbenede stykker kylling 25 gange højere end i 2010. Udbenede udsækninger er foretrukne i mange udviklede lande, og forbrugerne er villige til at betale en merpris.

Når virksomheder opnår merpriser for brystkød, så kan de sælge det mørke kød til en pris under produktionsomkostningerne. Salget af udsækninger til mindre udviklede lande til lave priser, giver disse lande adgang til nødvendige proteinkilder; Det kan imidlertid gøre det vanskeligt for lokale farmere at konkurrere og udvikle et lokalt marked. Kulturelle præferencer for levende og lokalt producerede fugle bør give mulighed for en øget lokal produktion. Alternativt kan landene indføre told for at beskytte deres markeder mod en opfattelse af "dumpning" af mørkt kød.

Spiseklare produkter

En anden tendens er for-tilberedte produkter, der er klar til at spise. Disse har en højere værdi og er fuldt tilberedte fjerkræprodukter, der har en tendens til at blive importeret af lande med højere indkomster i Asien, Europa og Mellemøsten. Mellem 2010 og 2018 steg EU's import af tilberedte eller konserverede kødprodukter, der indeholder 25- 75 % kyllingekød, til det 6-dobbelte.

Andre tendenser

Efterhånden som markederne udvikler sig, vil andre faktorer fortsat påvirke forbrugernes præferencer for kød. Nogle, såsom brugen af antibiotika og hormoner eller genetisk modificerede ingredienser i foderet, vil resultere i lovgivningsmæssige handelshindringer. Andre, såsom fritgående og økologiske produktionsmetoder, der differentierer markedet og tiltrækker forbrugere, der er villige til at betale mere for disse egenskaber.

Oversat af Magnus Hjort / jnl



Rapport fra IPC-webinar om fastfood-restauranternes udfordringer ved covid-19



Den 12. november fortalte Mark Hayes, Supply Chain Director hos KFC Global, om fastfood-restauranternes udfordringer ved covid-19.



YUM er verdens største restaurantvirksomhed med en omsætning i 2019 på over 50 mia. \$ (ca. 307 mia. kr.), og de er størst indenfor kylling, pizza og mexicansk mad. De har 3 ikoniske brands, KFC, Pizza Hut og Taco Bell, og i 2020 overtog de desuden Habit Burger Grill. De har over 50.000 restauranter, hvoraf over 2.000 franchisetagere driver over 98 % af restauranterne, der findes i over 150 lande og territorier. YUM åbner i gennemsnit 9 restauranter om dagen, og i 2019 har de åbnet mere end 2.000 restauranter.

KFC

KFC er deres flagskib med en omsætning i 2019 på 28 mia. \$ (godt 172 mia. kr.) fordelt på 24.000 restauranter i 144 lande og terri-

torier. De åbnede over 1.400 KFC-restauranter i 2019. 99 % af restauranterne drives på franchise-vilkår.

Da covid-19 ramte

Da corona ramte faldt salget dramatisk over nogle få dage, og samtidig steg deres lagre, og der var 150 mio. \$ (ca. 923 mio. kr.) i lagerforskydning hver eneste dag. Da restaurantlukningerne fandt sted overalt i verden, blev deres forsyningskæde langsommere og til sidst stoppede den helt i nogle tilfælde. Likviditetsudfordringerne forårsaget af det faldende salg tvang forsyningskæden til at lukke længere, end de ønskede. Den hurtige nedlukning resulterede i store lageropbygninger hos deres franchisetagere og distributører over hele verden.

Genåbning

Da restauranter begyndte at åbne med begrænsede salgskanaler, var det vanskeligt at forudsige opsvinget. Begrænset cash-flow førte til langsommere end forventet ordreindgang og gav problemer med lagerstyring. Det går langsomt med at vende tilbage til det normale, men der er meget stor forskel på deres franchisetageres situation. I hele kæden er der fokus på sikkerheden for de ansatte og deres gæster. Der blev sørget for, at de altid bar masker og handsker, og der blev introduceret yderligere rengørings- og desinficeringsprocedurer. Der blev også installeret nyseskærme ved kasseapparaterne, og man gik over til kontaktløse betalinger. Med mere end 24.000 restauranter og 800.000 ansatte globalt kom dette med en række udfordringer, bl.a. indkøb af personlige



Køkkenerne i restauranterne blev opdelt i zoner og flowet af kunder blev reguleret



Den forsimplede menu, man brugte mange steder

værnemidler og rengøringskemikalier under en global pandemi samt træning af ansatte i de nye procedurer, og installation af nyt udstyr i deres restauranter. Meget af arbejdet i køkkenerne er med friske råvarer, så de måtte sikre arbejdsforholdene for personalet, så køkkenerne blev opdelt i separate zoner. Begrænsningerne i køkkenerne betød også, at de måtte forsimple deres menuer, hvor de fokuserede på kernen i

deres menu og midlertidigt fjernede produkter, der var komplekse at producere, og tilsammen gav det stigende omkostninger og pres på marginerne.



Ændrede salgskanaler

Da de genåbnede verden rundt, var der en række ændringer i deres forretning, for spisning i restauranten og take-away faldt, da mange spisearealer forblev lukkede, og forbrugerne ikke følte sig godt tilpas inde i restauranterne, mens drive-through blev mere populær, fordi forbrugere kunne få KFC uden at skulle forlade deres biler. KDC havde også en stigning i direkte leveringer hjem til kunderne.

Salgsmikset blev ændret og de fik større ordrer, fordi flere mennesker spiste derhjemme og delte måltider, hvor der tidligere var et stort salg til individuelle pendlere og kontoransatte.

Ændrede salgskanaler og ændret produktmiks



Markedsføring

Corona-pandemien betød dog også, at KFC for første gang kunne lave en kampagne for KFC med det samme budskab globalt, hvor 'finger licking' blev sløret i sloganet 'It's finger licking good' og erstattet med 'forking', fordi man i disse corona-tider bør bruge bestik og ikke fingrene, når man spiser.

KFC's globale kampagne har justeret på deres velkendt slogan

jnl

Rapport fra IPC-webinar om covid-19's indvirkning på markedet i Kina



Den 12. november fortalte Alvin Ow, vicepræsident hos kinesiske Shandong Fengxiang Co, om hvordan de er gået fra at være en eksportør af kyllingekød til nu at være et brand i detailhandelen.



Shandong Fengxiang Co Alvin Ow fortalte, at Shandong Fengxiang Co, blev oprettet i 2010, men de har rødder længere tilbage, og de byggede den første forældredyrsfarm i 1991:

I 1998 byggede de deres første slagteri og forarbejdningsanlæg, og det andet kom til i 2017.

Shandong Fengxiang Co har hovedkontor i Liaocheng i Shandong provinsen i det østlige Kina.

Shandong Fengxiang Co er i dag et fuldt integreret selskab, og de er Kinas største producent af hvidfjerede slagtekyllinger, og de er Kinas største fuldt integrerede eksportør af kyllingekød.

Den vertikalt integrerede forretningsmodel dækker hele den hvidfjerede slagtekyllingsbranches værdikæde inklusive foderproduktion,

kyllingeproduktion, slagtning og forarbejdning, distribution og salg af fjerkræprodukter (hovedsageligt omfattende ferske slagtekyllinger og forarbejdet kyllingekød).

Shandong Fengxiang Co blev i 2020 optaget på børsen i Hong Kong.

Toplevelsen i Shandong Fengxiang Co er tæt knyttet til det kommunistiske parti, hvilket da også bliver fremhævet på deres hjemmeside, www.fengxiang.com.

Tendenser i Kina

Alvin Ow fortalte, at siden 2011 har der boet flere mennesker i byerne end på landet i Kina, og i 2040 vil Kina have verdens største økonomi.

Han sagde også, at man i den 13. femårsplan fra 2016-2020 havde flyttet 70 mio. mennesker på landet over fattigdomsgrænsen.

Det kinesiske samfund er skiftet fra at kæmpe for at have nok at spise til at kunne spise godt.

Forbruget af hvidfjerede kyllinger ligger på 7 kg pr indb., og det er stigende.

Covid-19

Den 23. januar 2020 indførte Kinas centralregering en nedlukning i Wuhan City og andre byer i Hubei-provinsen lige før det kinesiske månenytår i et forsøg på at inddæmme centrum for udbruddet.

Nedlukningen varede fra 23. januar til 8. april 2020, ca. 13 mio. var i karantæne i Wuhan; over 57 mio. i 15 andre byer.

Mange byer, distrikter og amter på tværs af Kina gennemførte lignende foranstaltninger i de følgende dage. Skoler over hele Kina blev lukket indtil slutningen af april eller til midten af maj.

Foodservicesektoren blev hårdt ramt af nedlukningen, mange blev lukket, og for dem, der forblev åbne, var der ingen spisning i restauranter, kun take-away og levering var tilladt.

Markederne med levende dyr, der stod for 40 % af omsætningen af kød blev lukket ned.



Foderfabrik



Rugeægproduktion



Slagtekyllingefarm



En af Shandong Fengxiang Co's slagterier

Forbrugere flytter fra off-line indkøb til on-line handel, og andelen af on-line handel er steget fra 6 % i 2019 til 25 % i 2020. Millenium og gen Z er driverne for on-line handel.

Han forventede, at 89 % af forbrugere vil fortsætte med at handle on-line.

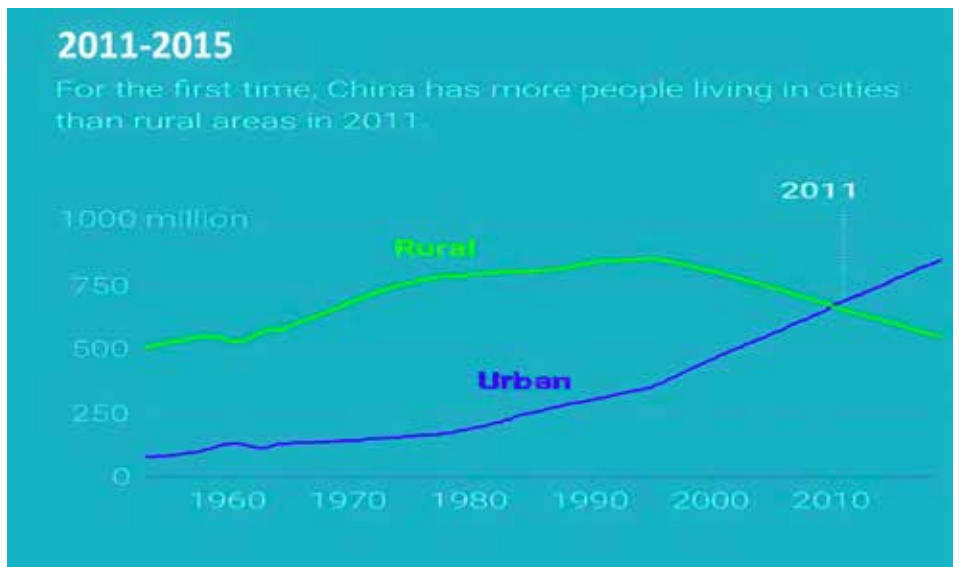
For Shandong Fengxiang Co betød pandemien en kraftig vækst i den samlede omsætning på 13,2 %, og deres kerneforretning voksede med 28,3 %, og der var vækst indenfor alle salgskanaler.

Markedsføring

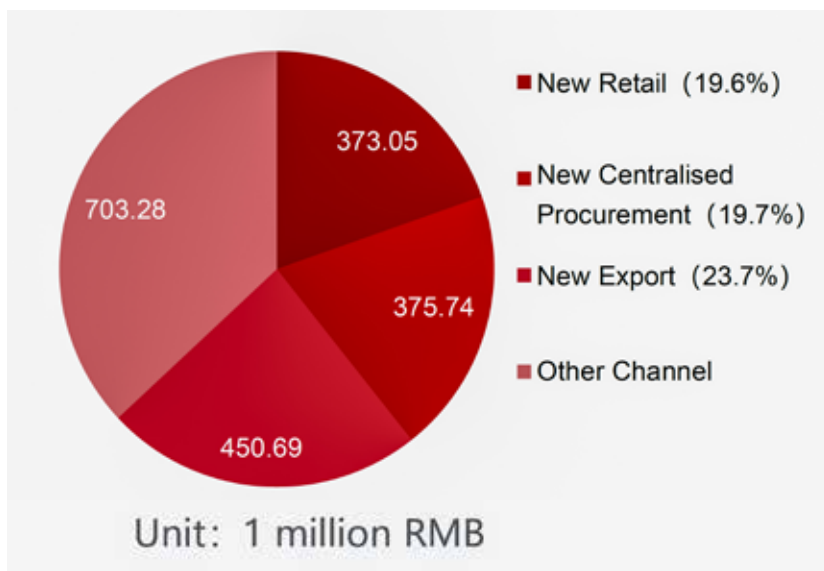
De leverer til bl.a. 25.000 kiosker og mindre supermarkeder som f.eks. 7-eleven, Family Mart og LAWSON.

Lokale kinesiske brands støttes af lokale influencers og kendisser, og Shandong Fengxiang Co bruger bl.a. den femdobbelte olympiske guldmedaljevinder, Wu Minxia, i markedsføringen af deres produkter, for så tror forbrugere, at produktet er sikkert og fri for antibiotika.

jnl

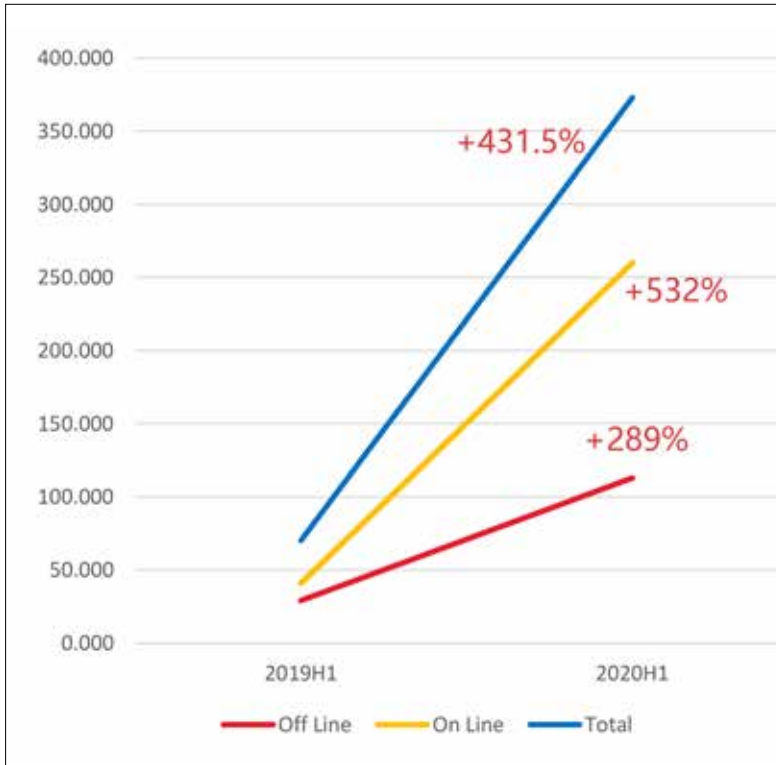


Udviklingen i befolkningsfordelingen mellem land og by



Fordelingen af salget på de forskellige salgskanaler

Udviklingen i Shandong Fengxiang Co's omsætning i 1. halvår 2020.
(De foreløbige tal er i mio. RMB, og 1 RMB svarer til ca. 0,95 kr.)



Detailsalget oplevede eksplosiv vækst og især på on-line salget

Unge influencers i en reklame for Shandong Fengxiang Co.'s kyllingeprodukter



Den femdobbelte olympiske guldmedaljvinder, Wu Minxia, i en reklame for Shandong Fengxiang Co



Almark Foods' anlæg bliver en del af Michael Foods

Michael Foods, et datterselskab af Post Holdings, har indgået en aftale om at erhverve Almark Foods-fabrikkerne i Arizona og Tennessee.

Virksomhederne annoncerede den planlagte transaktion den 14. december. Købet forventes afsluttet inden det første kvartal i 2021. De to anlæg, der skal erhverves af Post Holdings, producerer hårdkogte og djævlæg produkter. Efter afslutningen af overtagelsen kombineres Almark med Posts eksisterende Michael Foods ægvirksomhed. Det forventes, at Almarks økonomiske resultater fordeles mellem Posts afdelinger for Foodservice og Refrigerated Retail.

"Almark Foods gjorde handelen med hårdkogte æg til detalj til en kategorileder, og vi er glade for, at Michael Foods vil være i stand til at tage denne forretning til det næste niveau" sagde Rick Anderson, der tidligere i 2020 blev udnævnt til adm. direktør for Almark Foods.

Ifølge firmaets hjemmeside blev Almark Foods grundlagt i 1990 for at imødekomme den voksende efterspørgsel efter ægprodukter.

Anderson sagde, at Artisan Kitchens, en nuværende division af Almark Foods, ikke erhverves som en del af denne transaktion og vil forblive medarbejder ejet.

Cody Peak Advisors, LLC fungerede som eksklusiv rådgiver for Almark i forbindelse med transaktionen. Vilkårene for handlen blev ikke afsløret.

Post Holdings' meddelelse om at erhverve Almark Foods-anlæggene kommer en uge efter, at de meddelte, at de ville overtage Peter Pan jordnøddesmør-virksomheden fra Conagra Brands. Transaktionen forventes også at være afsluttet i løbet af det første kvartal i 2021.

Post Holdings, der har hovedkontor i St. Louis, er et holdingselskab, der sælger forbrugeremballerede ferske og kølede produkter til supermarkeder, foodservice samt fødeva-

reingredienser og convenience fødevarer. Virksomheden erhvervede Michael Foods, det sjette største ægfirma i USA, i 2014. Post har siden købt Henningsen Foods, National Pasteurized Eggs og Willamette Egg Farms og konsolideret disse aktiviteter i deres Michael Foods-forretning. Post købte også Bob Evans Farms i 2018.

WattAgNet.com / jnl

CP Vietnam åbner Sydøstasiens største fjerkrækompleks

Charoen Pokphand Foods CP Vietnam (CPV) har indviet et fjerkrækompleks til eksportproduktion i Binh Phuoc-provinsen i Vietnam. Komplekset er det første fjerkrækompleks nogensinde til eksport i Vietnam og også det største i Sydøstasien, ifølge en pressemeddelelse fra virksomheden.

Deltagelse i indvielsesceremonien var vice-premierminister Truong Hoa Binh, andre regeringsmedlemmer, CP Vietnams personale og virksomhedens partnere.

CPV Food Binh Phuocs kompleks, der består af en foderfabrik, rugeri, farme og et slagteri og forarbejdningsanlæg, kan producere og behandle op til 50 mio. kyllinger om året i den første fase (2019 - 2023) og 100 mio. kyllinger om året i anden fase fra 2023.

CP Vietnam investerede 250 mio. \$ (ca. 1,5 mia. kr.) i dette projekt for at hæve standarden for husdyrproduktionen i Vietnam og bane vejen for, at landet kunne være en

fødevarereproducent i verdensklasse. Ifølge virksomheden producerer komplekset nu kyllingeprodukter af høj kvalitet til lokalt forbrug, og der eksporteres til andre markeder over hele verden, for eksempel Japan, Europa og Mellemøsten.

Montri Suwanposri, præsident for CP Vietnam, sagde, at projektet sigter mod at hjælpe Vietnam med at blive en fjerkræeksportør i verdensklasse. Indsatsen er i tråd med regeringens politik, der stræber efter at være en fødevarereproducent af internationalt anerkendt standard.

Han tilføjede, at produkterne fra dette kompleks kan spores tilbage til råvarekilden, hvilket sikrer forbrugerne, at produkterne er lavet af en bæredygtig produktionskæde med høj dyrevelfærd.

Den første fase af fjerkrækomplekset ligger i de seks distrikter Binh Phuoc, herunder Dong Xoai, Binh Long, Dong Phu, Chon Thanh, Hon Quan og Bu Dang. Disse områder er verificeret som den første "sygdomsfri zone" i landet af OIE. Projektet gavner også lokale farmere og skaber mere end 3.000 arbejdspladser.

"Vi bringer vores ekspertise inden for fjerkræproduktion fra Thailand sammen med den mest moderne teknologi i branchen til dette kompleks i Binh Phuoc-provinsen. Projektet vil producere et høj kvalitets kyllingeprodukt fra en bæredygtig og avanceret proces, der lever op til verdensklassestandarder og kan eksporteres til hvor som helst i verden" sagde han.

WattAgNet.com / jnl



Det britiske **antibiotikasalg** til fjerkræ viser en stigende tendens



Udfordringer fra nye patogener og meget dårligt vejr bidrog til en let stigning i brugen af antibiotika til slagtekyllinger og æglæggere i Storbritannien i 2019.



Af Tony McDougal
i Poultry World

Imidlertid viste tal for brugen af højt prioriterede kritisk vigtige antibiotika (HP-CIA'er) et yderligere fald, ifølge resultater fra den

britiske regerings Veterinary Medicines Directorate (VMD).

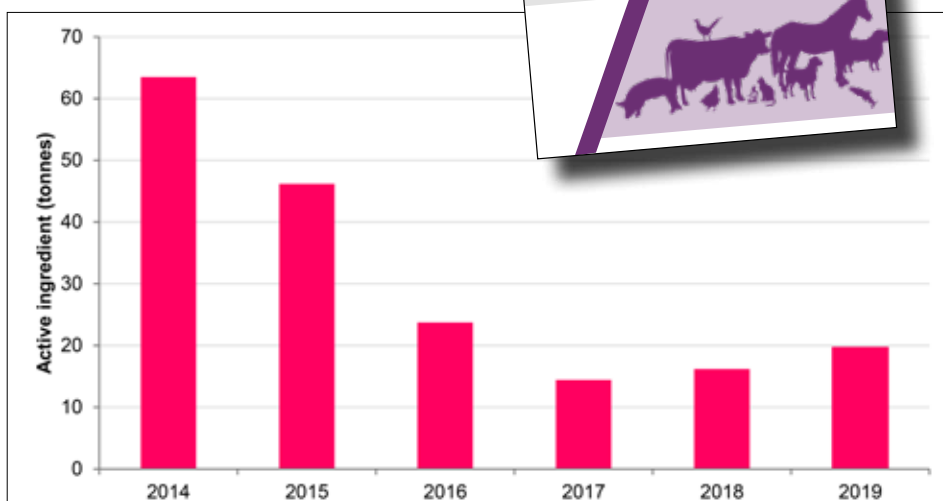
Fjerkrækød

I den årlige rapport 'Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019' skriver VMD, at der i 2019 blev brugt 19,7 tons antibiotisk aktive ingredienser i kalkun-, slagtekyllinge- og andeproduktionen, hvilket var 3.5 tons mere end i 2017, men 43.8 tons mindre end i 2014.

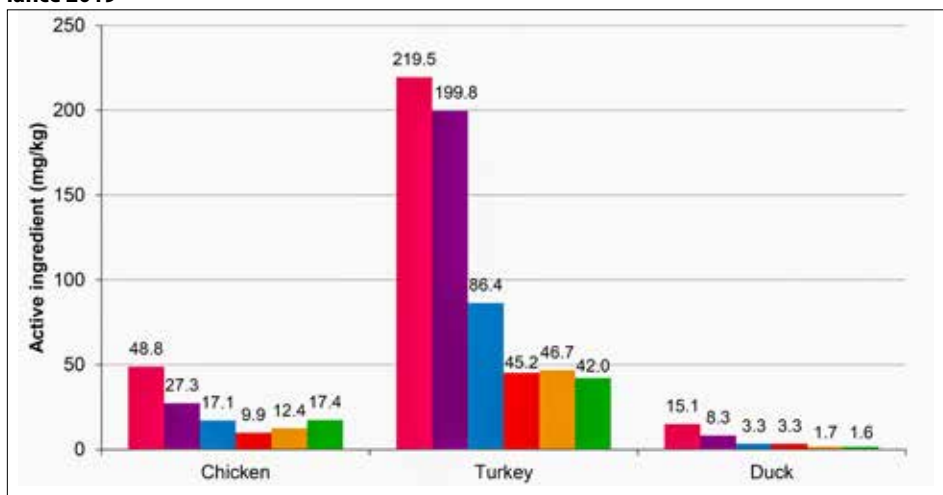
Når man tager hensyn til produktionernes størrelse, så steg antibiotikaforbruget i slagtekyllingesektoren mellem 2018 og 2019 med 5,0 mg/kg til 17,4 mg/kg, hvilket er 7,6 mg/kg højere end i 2017. Det er dog stadig 31,4 mg/kg (64 %) lavere end 2014. Antibiotikaforbruget i kalkunbranchen faldt med 4,7 mg/kg til 42,0 mg/kg, og det er reduceret med 177,5 mg/kg (81 %) siden 2014.

Antibiotikaforbruget i andesektoren faldt med yderligere 0,10 mg/kg til 1,6 mg/kg, og det er faldet med 13,5 mg/kg (89 %) siden 2014.

For både kylling og kalkun er anvendelsen fortsat under sektormålene på henholdsvis 25 mg/kg og 50 mg/kg

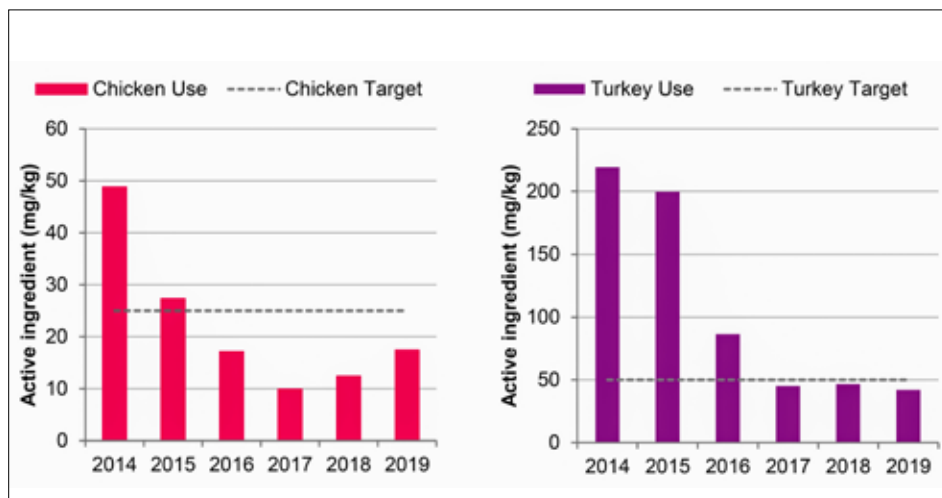


Figur 1: Aktiv ingrediens (tons) antibiotika, der anvendes af alle medlemmer af BPC Antibiotic Stewardship; fra 2014 til 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



Figur 2: Aktiv ingrediens (mg/kg) af antibiotika anvendt af alle medlemmer af BPC Antibiotic Stewardship efter art (kylling, kalkun og and); 2014 (pink), 2015 (lilla), 2016 (blå), 2017 (rød), 2018 (prange) og 2019 (grøn). Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019

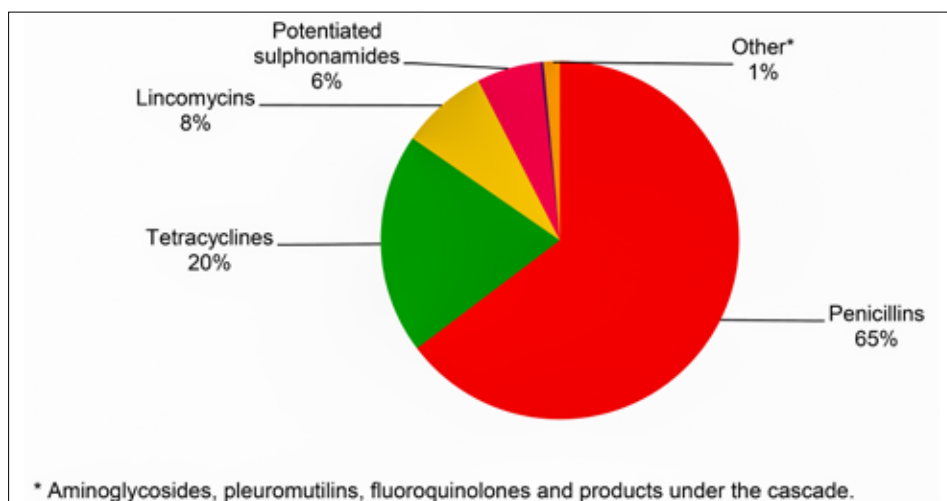
Figur 3: Aktiv ingrediens (mg/kg) af antibiotika brugt af alle medlemmer af BPC Antibiotic Stewardship efter art (kylling og kalkun) fra 2014 til 2019 sammenlignet med det branchespecifikke mål. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



Antibiotic	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Change 2014 to 2019
Penicillins*	19.8	14.1	10.6	8.2	10.2	12.7	-36%
Tetracyclines	30.6	23.9	9.0	3.3	2.5	3.9	-87%
Lincomycins	7.1	4.8	1.4	1.2	1.7	1.5	-78%
Potentiated sulphonamides	1.2	1.0	1.6	0.94	1.2	1.1	-1%
Macrolides	2.7	1.1	0.53	0.56	0.47	0.06	-98%
Other** including:	2.1	1.4	0.60	0.17	0.05	0.28	-86%
Fluoroquinolones^ (kg)	1,131	540	122	38	17.3	14.4	-99%
Colistin^ (kg)	121	40	8	0	0	0	-100%
Total	63.5	46.2	23.7	14.4	16.2	19.7	-69%

* Amoxicillin and phenoxymethylpenicillin.
 ** Aminoglycosides, pleuromutilins, fluoroquinolones, colistin and products under the cascade.
 ^ Highest Priority Critically Important Antibiotics.

Tabel 1: Aktive ingredienser (ton) antibiotika anvendt af alle medlemmer af BPC Antibiotic Stewardship efter antibiotikaklasse; fra 2014 til 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



Figur 4: Antibiotisk aktive ingredienser efter klasse (%) anvendt af medlemmer af BPC Antibiotic Stewardship i 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019

I 2019 omfattede 85 % af de anvendte aktive ingrediensklasser penicilliner og tetracycliner, der steg med henholdsvis 2,5 ton og 1,4 ton mellem 2018 og 2019. I løbet af denne periode blev makrolider, lincomyciner og potentierede sulfonamider reduceret med henholdsvis 0,41 ton, 0,14 ton og 0,09 ton. Colistin og 3. og 4. generation cephalosporiner blev igen ikke brugt af fjerkræksktoeren i 2019. Fluoroquinoloner blev heller ikke brugt af andesektoren eller slagtekyllinger i 2019. Mellem 2018 og 2019 reducerede kalkunbranchen også brugen af fluoroquinoloner ved 0,09 mg/kg til 0,11 mg/kg, en reduktion på 7,5 mg/kg siden 2014.

I en kommentar til tallene siger British Poultry Council (BPC):

"BPC Antibiotic Stewardship fortsætter med at sikre en bæredygtig og ansvarlig anvendelse af antibiotika og levere ekspertise inden for fuglesundhed og velfærd. Klinisk styring betyder, at højest prioriterede kritisk vigtige antibiotika kun bruges som en sidste udvej, og dette fremhæves af de løbende reduktioner i fluoroquinoloner til kun 0,01 mg/kg samlet i 2019. Kalkun- og andesektoren reducerede deres samlede antibiotikaforbrug i 2019, skønt sygdomsudfordringer i slagtekyllingesektoren betød, at antibiotikaforbruget generelt steg. Vi undersøger årsagerne til denne stigning og fastholder vores fokus på deling af bedste managementpraksis og de 3 R'er, dvs. (replacing) udskiftning af antibiotika (ser på alternativer, hvor de er tilgængelige), Reduktion af sygdom og behovet for at behandle og raffinere kontrolstrategier, støttet

af principper for dyrehold, hygiejne og landmandskab.”

Æglæggere

I alt 4,8 tons antibiotisk aktive ingredienser blev brugt af ægbranchen i 2019. Dette repræsenterer 0,68 faktiske behandlede fugledage/100 fugledage i risiko (% fugledage), en stigning på henholdsvis 0,13 og 0,02 siden 2018 og 2016 men under branchens mål på 1 %

I en kommentar til tallene siger British Egg Industry Council (BEIC):

”De anvendte data, der blev præsenteret for 2019, viser, at medlemmerne af BEIC Lion Scheme, der repræsenterer over 90 % af branchen, igen har nået sektormålet 1 % behandlede fugledage. Det er også opmuntrende at se, at der endnu engang ikke blev brugt HP-CIA'er i 2019, hvilket er i tråd med målet om at holde deres anvendelse under 0,05 % fugledage behandlet. Det samlede antal ”fugledage/100 fugledage i risiko” for 2019 var dog højere end i de foregående tre år. Årsagen til behandlingsdata blev registreret i mere end 86 % af tilfældene i 2019 var en højere forekomst af enteritis. Vi vil arbejde med farmere og dyrlæger for bedre at forstå årsagen til denne stigning og bruge disse behandlingsdata til at prioritere forskning og interventioner for at reducere sygdomme og det efterfølgende behov for medicin. Der blev offentliggjort en ny version af Lion Code of Practice i 2020, som kræver træning af medicinbehandling gennem Lion koden. Dette vil dække områder, der er relevante for at reducere behovet for medicin, herunder biosikkerhed og medicinbrug. Det vil også kræve en årlig gennemgang af en ”Veterinær sundheds- og velfærdsplan”, der overvejer anvendelse af antibiotika og managementændringer for at forebygge og kontrollere sygdomme, herunder, hvor det er relevant, anvendelse af godkendte vacciner og autovacciner, brug af ikke-antimikrobielle foderadditiver eller andre indgreb.”

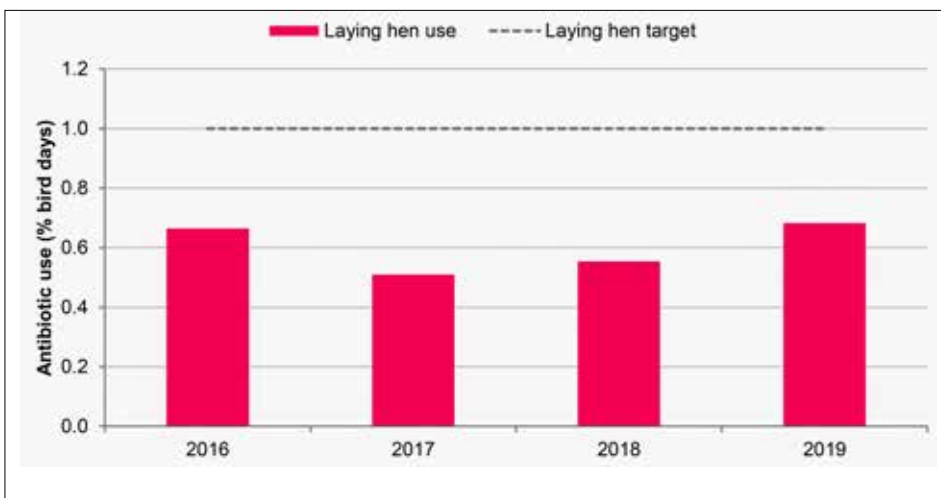
Vildtfugle

Data for antibiotikaforbruget i vildtfuglebranchen korrigeres ikke efter vildtfuglepopulation og præsenteres derfor i ton aktivt stof. I 2019 blev der rapporteret om 10,4 ton aktive ingrediens fra Game Farmers' Association (GFA). Dette repræsenterer en stigning på 0,64 ton mellem 2018 og 2019, men stadig

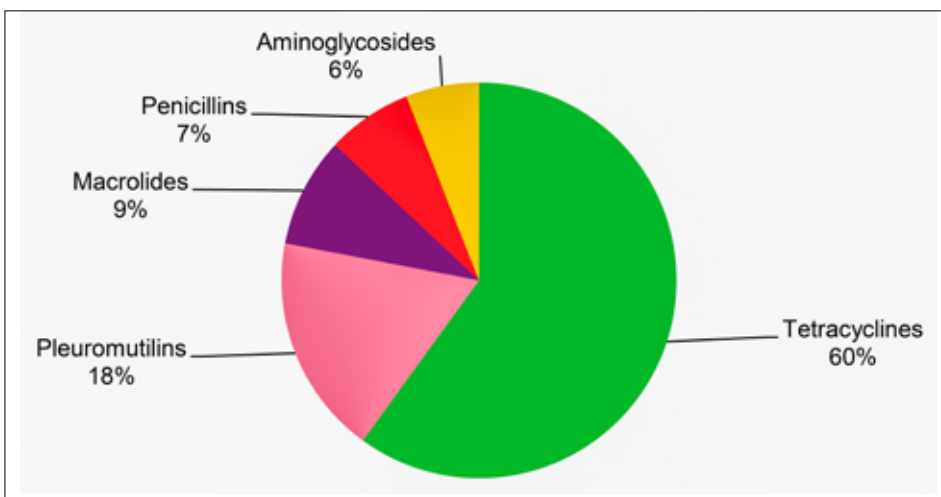
Antibiotic	2016	2017	2018	2019	Change 2016 to 2019
Tetracyclines	0.26	0.28	0.33	0.41	+57%
Pleuromutilins	0.25	0.15	0.11	0.12	-51%
Macrolides	0.04	0.02	0.04	0.06	+40%
Penicillins	0.06	0.05	0.05	0.05	-15%
Aminoglycosides	0.02	0.01	0.02	0.04	+100%
Other* includes:	0.03	0	0	0.003	
Fluoroquinolones^	0.001	0.001	0	0	-91%
Colistin^	0.03	0	0	0	
Total	0.67	0.51	0.55	0.68	+3%

* Includes fluoroquinolones and colistin.
^ Highest Priority Critically Important Antibiotics.

Tabel 2: Antibiotikaforbruget (% fugledage) hos medlemmer af BEIC Lion Code; fra 2016 til 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



Figur 5: Antibiotikabrug (% fugledage) af medlemmer af BEIC Lion Code; fra 2016 til 2019 samt det branchespecifikke mål. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



Figur 6: Antibiotikabrug (% fugledage) efter klasse (% brugt af medlemmer af BEIC Lion Scheme i 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019



På grund af uforudsete omstændigheder viste brugen af antibiotika en lille opadgående tendens. Foto: Ronald Hissinkw

Tabel 3: Aktive ingredienser (ton) antibiotika, der anvendes af vildtfuglebranchen, og som er registreret af GFA fra 2016 til 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019

en reduktion på 9,8 ton siden 2016. Tetracycliner og pleuromutiliner repræsenterede 79 % af de anvendte antibiotika i 2019. Inden for HP-CIA'er var der en stigning på 11 kg i brugen af fluoroquinoloner mellem 2018 og 2019, skønt samlet HP-CIA er reduceret med 6,6 kg siden 2016.

Analyse af brugsdata viser, at indtagelse af foderlægemidler tegnede sig for 41 % af antibiotikaforbruget, og dette er reduceret med 0,26 ton siden 2018 og 10,7 ton siden 2016. Derimod er medicin til brug i drikkevandet steget med 0,86 ton siden 2016.

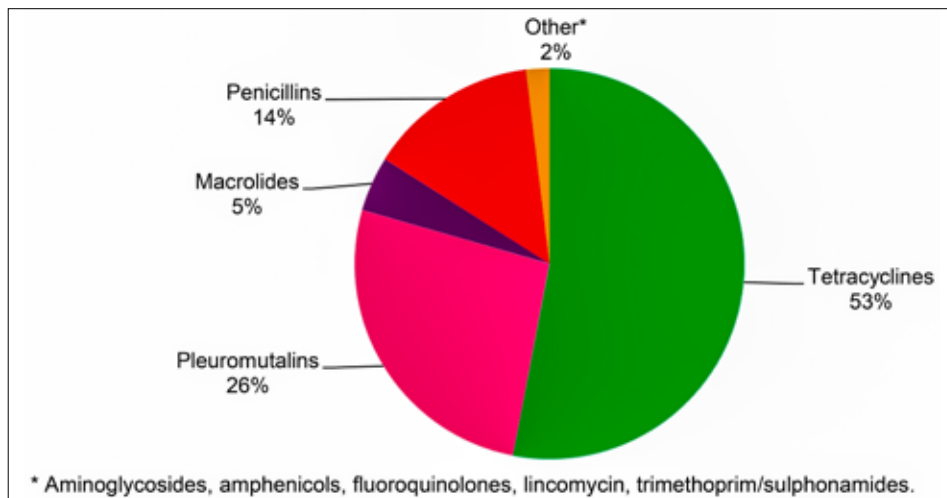
I en kommentar til tallene siger Game Farmers' Association:

"Resultaterne fra 2019 for vildtfuglebranchen viser, at det samlede forbrug af antibiotika ligger på samme niveau som året før. Dette var dog i sammenhæng med en meget våd sommer, netop da vildtfluglene blev sat ud, og det øgede stressrelaterede sygdomme

Antibiotic class	2016	2017	2018	2019	Change 2016 to 2019
Tetracyclines	14.4	8.2	5.5	5.5	-62%
Pleuromutilins	3.7	3.6	2.8	2.7	-25%
Penicillins	1.2	0.83	1.1	1.5	-17%
Macrolides	0.62	0.33	0.23	0.47	-24%
Other*:	0.22	0.10	0.16	0.20	-9%
Fluoroquinolones^ (kg)	64	50	47	58	-9%
Colistin^ (kg)	0.60	0	0	0	-100%
Total	20.2	13.0	9.7	10.4	-49%

* Aminoglycosides, amphenicols, colistin, fluoroquinolones, lincomycins, trimethoprim/sulphonamides.

^ Highest Priority Critically Important Antibiotics.



Figur 7: Antibiotisk aktive ingredienser efter klasse (%) brugt af vildtfuglebranchen i 2019. Kilde: Veterinary Antimicrobial Resistance and Sales Surveillance 2019

markant og dermed behovet for at behandle syge fugle, især med opløselige antibiotika, derfor steg lidt. Dette omfattede en let stigning i brugen af fluoroquinoloner, og i 2020 udsendte vi vejledning og en management-guide for at sikre, at HP-CIA'er kun bruges som en sidste udvej, og hvor det er muligt på baggrund af diagnostiske og sensitivitetstest. I løbet af 2019 offentliggjorde The Game and Wildlife Conservation Trust data, der viser, at antallet af udsatte vildtfugle fortsat stiger med gennemsnitligt 2,4 % om året, hvilket betyder en samlet stigning siden vores basisår (2016) på 7,4 %. I lyset af disse faktorer repræsenterede 2019 et yderligere år med fremskridt med at begrænse brugen af antibiotika i vildtfuglebranchen, som fortsat er fuldt engageret i at søge yderligere reduktioner, så vidt god dyrevelfærd tillader det. "

Målsætninger nået

Offentliggørelsen af VMD-rapporten faldt sammen med lanceringen af nye mål, der blev



støttet af organisationen Responsible Use of Medicines in Agriculture Alliance (RUMA), som er beskrevet i deres "Targets Task Force Report 2020".



Catherine McLaughlin, formand for RUMA, sagde, at de sidste målsætninger havde hjulpet til en halvering af salget af antibiotika i hele den britiske husdyrsektor, idet Storbritannien havde den femte laveste

anvendelse i Europa efter Island, Finland, Norge og Sverige. Fru McLaughlin sagde, at med over 75 % af de oprindelige mål, der allerede er nået eller godt på vej til at blive nået inden næste måneds frist, er tiden inde til at gå videre i nogle sektorer med opdaterede målsætninger. Både ægproducenterne og producenterne af fjerkrækød opfyldte deres mål for 2016-2019.

Ægbranchen var nødt til at holde mindre end 1 % af højerne medicineret pr dag og mindre end 0,05 % medicineret pr dag med HP-CIA. Fjerkrækødbranchen har reduceret den samlede brug af antibiotika i slagtekyllinger til under 25 mg pr kg og under 50 mg pr kg i kalkuner.

"Britisk landbrug har reageret ekstremt godt på målsætningerne. Vores oprindelige mål om at sænke den samlede brug af antibiotika, og især HP-CIA'er, er kategorisk opnået over for nogle ekstremt udfordrende forhold" tilføjede hun.

Nye mål

Mange af de nye mål fokuserer på kvæg-, får- og grisesektoren, hvor der er sket reduktioner i brugen af antibiotika, men i et lavere tempo end i fjerkræbranchen. For eksempel støtter grisesektoren op om retningslinjer for bedste managementpraksis for at reducere diarré efter fravæning, en almindelig årsag til brugen af antibiotika.

Vildtfugleproducenter og dyrlæger vil fokusere på forbedret management, forskning i sygdomme og auditering af farme. Fjerkrækødbranchen slutter sig til ægbranchen og vælger at fastholde de nuværende mål. Forebyggende anvendelse er udfaset fuldstændigt i disse brancher, hvilket betyder, at mange dyr overhovedet ikke får antibiotikabehandlinger i deres levetid.

Imidlertid står de over for nye udfordringer på grund af skiftende produktionssystemer, sygdomstrusler og et varmere klima, og de vil fokusere på at styre disse effektivt gennem øget vaccineudvikling og tilgængelighed, overvågning og forbedret management.

Imidlertid står de over for nye udfordringer på grund af skiftende produktionssystemer, sygdomstrusler og et varmere klima, og de vil fokusere på at styre disse effektivt gennem øget vaccineudvikling og tilgængelighed, overvågning og forbedret management.



Professor **Peter Borriello**, adm. direktør for VMD, hilste RUMA-rapporten velkommen: "Den ambition, der nu er skitseret i denne rapport sammen med de proaktive, holistiske tilgange og fokus på principper for adfærdsændring, giver mig al tillid til, at de igen vil få succes."

Detaljer om de nye RUMA-mål, der blev lanceret på den europæiske antibiotikadag (18. november) kan findes på www.ruma.org.uk/targets.

Mexico importerede mindre kyllingekød i 2020

Ifølge Rabobank fjerkrækvartalsrapport Q1 2021 faldt importen af kyllingekød til Mexico med 4,7 % i løbet af de første ni måneder af 2020.

Mens der blev importeret mere kyllingekød til Mexico fra både USA og Chile i denne periode, blev disse stigninger mere end opvejet af mindre import fra Brasilien.

Alene i september alene faldt importen af kyllingekød til Mexico med 6 % i forhold til september 2019, men Rabobank-analytikere forventede en gradvis stigning i importen i de sidste tre måneder af 2020 på grund af en stærkere peso.

Rapporten anførte, at der ikke forventes nogen væsentlige ændringer i importantal i 2021 i betragtning af den langsomme genopretning i den mexicanske økonomi og den gradvise tilbagekomst af foodservicesektoren. Imidlertid erkendte rapporten, at et overskud af amerikanske bagkvarter kunne føre til lidt højere importvolumener til Mexico end tidligere forventet.

Mens der er set import af brasilianske æg til Mexico, forventes der ingen ændringer i politikken for slagtekyllingekød mellem de to lande.

Andre ting i rapporten relateret til Mexico inkluderer:

- Betydelige nedskæringer i fjerkræproduktionen, der er truffet for at bremse udbuddet, såvel som produktionsnedskæringer relateret til udfordringer med fugleinfluenza og Newcastle disease, forventes at holde produktionen et godt stykke under niveauet i det foregående år, i det mindste i de kommende måneder.
- De mexicanske priser på hele kyllinger ligger 32 % over niveauet for året før. På trods af dette forbliver den gennemsnitlige producents rentabilitet udfordret, hovedsagelig på grund af højere inputomkostninger. Prisen på majs har i

gennemsnit været 14 % over, hvor den var for et år siden, mens omkostningerne til sojamel er steget med 42 %. Højere inputomkostninger forventes at fortsætte gennem første halvdel af 2021.

- Efterspørgslen efter kyllingeprodukter er stabiliseret på de lokale markeder på trods af udfordringer fra covid-19, som betyder, at folk skal blive hjemme, og nedsat turisme.
- Kyllingelagre forbliver stabile.
- Der forventes en stærkere efterspørgsel efter kyllingekød senere i 2021 på både detail- og foodserviceniveau, da covid-19-vacciner bliver mere tilgængelige.

WattAgNet.com / jnl

Vaccinationsstrategier for gumboro

Infektiøs bursal disease (gumboro) er en meget smitsom sygdom, der oftest ses hos unge kyllinger og kalkuner forårsaget af infectious bursal disease virus (IBDV). Sygdommen går målrettet efter væv i immunsystemet og bursa, hvilket resulterer i immunosuppression og en øget modtagelighed for sekundære infektioner, herunder E. coli, Salmonella, Mycoplasma, coccidia, Mareks sygdom og andre. IB blev først opdaget i Gumboro, Delaware i

1962 og er derfor også kendt som Gumboro. Sygdommen spredes let fra inficerede kyllinger til sunde kyllinger gennem mad, vand og fysisk kontakt og anses for at være endemisk i fjerkræflokke i store dele af verden.

Island rapporterede om et gumboro udbrud i juli 2019. Sygdommen var ikke blevet påvist i landet siden 1998, og derfor havde den lokale fjerkræbranche ikke vaccineret mod den. Vaccination er den mest almindelige - og effektive - strategi til forebyggelse af gumboro.

I de senere år er der kommet meget virulente stammer af IBDV (vvIBDV), der forårsager alvorlig dødelighed hos kyllinger i Europa, Latinamerika, Asien, Afrika og Mellempøsten. Forskere ved The Pirbright Institute arbejder i øjeblikket på at evaluere de genetiske forskelle mellem meget virulente og klassiske IBDV-stammer, hvilket kan føre til en bedre vaccine mod virussen.

"I 1980'erne opstod en såkaldt "meget virulent" (vv) IBDV-stamme, der kunne dræbe op til 60 % af nogle flokke. Denne stamme har nu spredt sig over hele kloden. Der er flere vacciner godkendt til brug mod IBDV, men vi ser nu flere og flere vaccinesvigt af grunde, som vi ikke forstår fuldt ud. Dette betyder, at IBDV er en stor bekymring for kommercielle fjerkræproducenter" forklarede Andrew Broadbent, leder af Birnaviruses Group ved The Pirbright Institute

WattAgNet.com / jnl



USAPEEC forfølger øget eksport af kalkunkød til Colombia

Colombia er blevet identificeret som et marked med et stort potentiale for amerikansk eksport af kalkunkød, sagde Ernesto Baron, konsulent for Latinamerika og Caribien hos USA Poultry & Egg Export Council (USA-PEEC).

Da han talte under USAPEEC Virtual Winter Meeting den 17. december, fortalte Baron om Colombias nuværende position som et af USAs kalkunbranches vigtigere markeder, og hvordan USAPEEC håber landets efterspørgsel efter amerikansk kalkunkød vil stige som et resultat af en ny marketingkampagne.

"(Colombia) er bestemt et af vores største markeder for kalkunkød i Latinamerika, ikke kun for råvareprodukter til detailhandel, men vi sender også produkter derned til yderligere forarbejdning" sagde Baron. "Colombia har en af de mest udviklede videreføringsindustrier i regionen, og der kommer også mange værditilvækstprodukter derned til detailhandelen."

Baron sagde, at Colombia har en voksende middelklasse, hvilket betyder, at disse forbrugere er bedre i stand til at købe forædlede kalkunprodukter. Der er også et stigende antal sundhedsbevidste forbrugere i landet, og de anerkender kalkunkød som en sund proteinmulighed.

I et forsøg på at udvide amerikansk kalkunkøds udbredelse til det sydamerikanske land, gennemførte USAPEEC en kalkunmarketing-kampagne for at fremme forædlede amerikanske kalkunprodukter på det colombianske marked. Kampagnen blev sponsoreret af Indiana Corn.

Som en del af denne kampagne, sagde Baron, var et af hovedmålene at arbejde med traditionelle og digitale detailhandlere for at sikre, at de tilføjede stregkoder for forædlede kalkunprodukter til lagerbeholdningen hos disse detailhandlers online platforme.

"Vi håber at kunne udvide markedet. Vi havde en meget god kampagne, vi arbejdede med

både importører og detailhandlere for at identificere nye produkter, der skulle introduceres på markedet, et af hovedmålene var at introducere det på deres online salgsplatforme" forklarede Baron.

"Du har muligvis produktet, du har muligvis alt det lager, du ønsker, men hvis denne stregkode ikke er blevet scannet ind i deres systemer, og de ikke har den tilgængelig til disse online platforme, vil du ikke være i stand til at købe produkterne."

Et tegn på, at kampagnen var vellykket, var, at produktet i et tilfælde, da stregkoden for et produkt blev indtastet i online-plattformen, var udsolgt. Man måtte holde en pause med salget, indtil mere produkt var tilgængeligt, sagde han.

WattAgNet.com / jnl

Egg Innovations køber PECKISH

Egg Innovations, der sælger frilandsæg og æg fra høne på græs, har købt det protein-centrerede friske snackbrand PECKISH fra Sonoma Brands.

PECKISH slutter sig til familien af brands, som inkluderer det nyligt lancerede Blue Sky Family Farms æg, der markerer, at en stor udvidelse er på vej.

PECKISH blev grundlagt af Jon Sebastiani og er Sonoma Brands' tredje egenudviklede koncept, som giver det hårdkogte æg en moderne makeover, der giver en nem proteinfødevarer, der er klar til at spise, og som har mulighed for at konkurrere i den hurtigt voksende frisk snacking kategori. Sonoma Brands vil fortsat være involveret i at støtte brandets ekspansion, samtidig med at de samarbejder med vertikalt integrerede Egg Innovations i væksten af Blue Sky Family Farms-brandet og understøtter dets udbredelse i detail.

"Med overtagelsen af PECKISH-brandet fortsætter Egg Innovations sin ledende rolle inden for premium-etiske æg. Vi er meget

glade for at etablere et forhold til Jon Sebastiani og Sonoma Brands, der har en historie inden for brandudvikling" sagde John Brunquell, præsident og adm. direktør for Egg Innovations.

"Vi er begejstrede for at samarbejde med Egg Innovations, da det gør det muligt for PECKISH at udnytte Sonoma Brands' ekspertise inden for brandopbygning og innovation, samtidig med at Egg Innovations' markedsledelse inden for etisk landbrugsproduktion og konkurrencemæssig fordel gennem vertikal integration udnyttes" siger Sebastiani.

Ud over købet har Lauren Egan, PECKISH vicepræsident for brand og innovation, sluttet sig til Egg Innovations-teamet for at lede marketing, innovation og brandpositionering for både PECKISH og Blue Sky Family Farms. Med aftalen vender PECKISH også tilbage til Whole Foods Market mejeriprodukter i hele landet med et nyt look efter et kort redesign af emballagen. Forbrugere kan igen nyde PECKISH Peck Packs; to klar-til-at-spise frilandsæg, hvor hønerne garanteret ikke har fået GMO-foder, parret med lækre salte krydderier, herunder "ALT", "STEKT RIS", "RANCHEROS", "SALT & PEPITAS" og "RANCH.", som de forventer sig meget af. Hver pakke er keto-venlig, glutenfri og fri for mælkeprodukter med 12-14 g protein og 0 g tilsat sukker, sagde virksomheden i en pressemeddelelse.

PECKISH Peck Packs sælges til 3,49 \$ (ca. 21,50 kr.), og de fås i øjeblikket landsdækkende i Whole Foods Market-butikker, Hungryroot og udvalgte supermarkeds kæder.

WattAgNet.com / jnl

Tidlig fodring af ællinger betaler sig



Hvad er egentlig tidlig fodring, og hvad er fordelene for både dyr og producent?



Af Antoine Le Calvé i Poultry World

Tidlig fodring refererer til en fodringspraksis, der er specielt velegnet til fjerkræ og bruges af Grimaud Frères til deres

Peking-ænder blandt andre arter. Processen kan sammenfattes ganske enkelt: det betyder at give foder og vand til ænder, så snart de klækkes. Denne praksis er ikke forskellig fra den naturlige opførsel af alt fjerkræ, inklusive Peking-ænder, som er i stand til at spise umiddelbart efter klækningen. Og mens de kan have energireserver takket være æggebommen og kan gå uden mad i op til 4 dage, så vil fodring af ællinger, så snart de klækker, starte fordøjelsessystemet.

Hjælper ællingernes vækst

Flere amerikanske undersøgelser har vist, at ved at stimulere ændernes fordøjelsesevne så hurtigt som muligt ser de hurtigere tilvækst. Tidlig fodring er derfor en fordelagtig fremgangsmåde, der gør det muligt at forbedre den hastighed, hvormed den korrekte vægt nås inden slagtning. For Peking-ænder, der er beregnet til det internationale marked, er fordelene ved tidlig fodring, at det sikrer tilstrækkeligt med foder og vand, så ænderne kan klare den tid, det tager at nå farmen. Dyrets fordøjelsessystemer boostes derfor inden producentens opstartsfasen, hvilket sparer dyrebar tid. Det er klart, at denne teknik ikke kan bruges, hvis dyrene klækkes om morgenen og leveres til opdrætteren om eftermiddagen, hvor de kan fodres. For at forenkle producenternes job og lette deres bestræbelser fungerer tidlig fodring som en fremragende måde at reducere afvigelse i produktiviteten mellem farme.

Produktionsresultaterne varierer sandsynligvis baseret på konditioner, der er specifikke for hver farm, og de forskellige niveauer af hver opdrætters tekniske evne. Hvis opstartsfasen ikke går som planlagt, kan forsinket vækst i ænderne reduceres kraftigt på grund af tidlig fodring.

Hvordan fungerer tidlig fodring?

Når ællingerne er blevet sorteret, og så snart de er i kasser på rugeriet, kan de få foder og en vand- og mineralbaseret gel til at hydrere dem. På Grimaud Frères fodres Peking-ænder straks efter klækningen og transporteres ikke til deres fremtidige farm før den næste dag. Mængden af tildelt foder kan være

Ællinger, der er fodret umiddelbart efter klækning, ankommer til farmen i god form

meget lille, men det koster noget. Foderet til tidlig fodring er langt mere koncentreret end normalt startfoder og indeholder mere energi, protein og fedt.

"Som et professionelt avlsselskab har vi meget strengere biosikkerhed og kvalitetsstandarder for foderet. Med tidlig fodring, hvis vi giver dyrene pilleteret foder, er det nødvendigt, at pillerne bevarer deres form og ikke blive til støv i kasser, for ellers vil ællingerne ikke æde det" påpeger Antoine Le Calvé, ernæringschef hos Grimaud Frères. Så der er brug for foder af ultrahøj kvalitet for at gøre tidlig fodring umagen værd. Uanset om det er i form af piller eller små nuggets, er præsentationen af foderet kritisk.

Tidlig fodring anvendes primært til eksport, men en hydreringsgel kan også bruges ved klækning til sommerleverancer i Frankrig, hvis temperaturen er meget høj. Dette svarer til tidlig fodring bortset fra, at ællingerne ikke fodres. Hydrering af ællingerne på forhånd betyder, at de ankommer til farmen i god stand. Grimaud Frères vedtog den tidlige fodringsteknik som en del af deres konstante stræben efter bedre praksis for at lette producenternes arbejde og forbedre produktiviteten på farmene, og det var utvivlsomt en velbegrunder beslutning.

jnl



Brasilianske kødanlæg er blevet mere automatiserede

Brasiliens fjerkræindustri har øget investeringerne i automatiserede linjer til primære og sekundære forarbejdningsprocesser uden behov for menneskelig berøring af produkterne, fra bånd med levende fugle til emballering, meddelte Marel. Allerede før covid-19 stod et stigende antal forarbejdningsanlæg over hele verden overfor vanskeligheder med at ansætte medarbejdere til deres forarbejdningslinjer. "Den menneskelige faktor er det svageste led i processen. Når pandemien er forbi, forventer vi, at tendensen mod automatisering fortsætter. I et scenarie som dette bliver visse manuelle operationer vanskelige at udføre effektivt og inden for visse krævede standarder, hvilket gør automatisering attraktiv ud fra et økonomisk synspunkt og for kvalitet også" siger Ruud Berkens, salgsdirektør for Marel for Latinamerika.

Forarbejdningsanlæg har ofte ret kolde haller med mange medarbejdere, der arbejder tæt på hinanden, skulder til skulder. Ifølge Ruud Berkens ville de manuelle processer være nødt til at optage dobbelt så meget plads for at muliggøre social afstand, ellers ville forarbejdningsanlæggene fungere med kun halvdelen af deres kapacitet i det eksisterende rum. "Begge situationer påvirker produktions-effektiviteten negativt. Så når det er muligt, vil automatisering være et oplagt svar på udfordringerne ud over den større hygiejne i den automatiserede proces, da menneskelige hænder ikke længere rører ved produkterne" forklarede han.

Hygiejne spiller også en særlig rolle i investeringsbeslutningerne fra forarbejdningsvirksomhederne sammen med sporbarhed og forbedret produktivitet med automatiserede forarbejdningsmaskiner. Da forbrugerne i dag er ekstremt krævende med hensyn til topkvalitet, præsentation af udskæringer, fødevarer sikkerhed og produktets sporbarhed, har de meget at vinde ved automatiserede processer.

EuroMeatNews.com / jnl

Dommer godkender planerne

for slagtekyllingefarm i Nebraska

Højesteretten i Nebraska har i en afgørelse ryddet vejen for en ny fjerkræfarm, der vil opdrætte kyllinger til Lincoln Premium Poultry, der er tilknyttet Costco.

I en enstemmig beslutning den 31. december afviste retten en todelt appel af en afgørelse fra Lancaster County Board om at give tilladelse til den foreslåede farm, som er planlagt i den sydvestlige del af amtet, rapporterede Lincoln Journal Star.

Slagtekyllingefarmen blev foreslået i 2018 af grundejer Randy Essink. Planen krævede fire store stalde med kapacitet til at opdrætte omkring 190.000 slagtekyllinger pr. rotation. Naboer og miljøgrupper modsatte sig den planlagte farm, og amtsrådets afgørelse blev appelleret af tre personer. En af sagsøgerne er siden død, men de to, der stadig lever - E. Jane Egan og Janis Howlett - førte tidligere sagen til Lancaster County District Court og argumenterede for, at amtsrådet ikke tog ejendomsværdier og potentiel forurening i betragtning.

Lancaster County District Court-dommer Jodi Nelson afviste oprindeligt Egan fra sagen, fordi hun ikke boede tæt på den foreslåede farm og besluttede, at hun ikke havde nogen klageret. Dommeren afsagde også afgørelse mod Howlett og sagde, at den foreslåede farm opfylder og overgår kriterierne for godkendelse.

Den anden appel blev også afvist, idet retten nævnte lignende grunde.

Lincoln Premium Fjerkræ, der delvist ejes af Costco Wholesale Corporation, har hovedkontor i Fremont i Nebraska, startede sin slagtekyllingevirksomhed i 2019. Virksomheden åbnede sit fjerkrækompleks til 400 mio. \$ (ca. 2,5 mia. kr.) i Fremont. Komplekset inkluderer et forarbejdningsanlæg, et rugeri og en foderfabrik. Kyllingerne, der slagtes og forarbejdes på Lincoln Premium Poultry, vil levere ca. 40 % af det ferske kyllingekød, der sælges i Costco-butikkerne.

Ved fuld kapacitet forventedes Lincoln Premium Poultry at slagte mere end 2 mio. kyllinger om ugen.

WattAgNet.com / jnl

Salget af brasiliansk fjerkrækød steg lidt i 2020

Sidste år steg den brasilianske fjerkrækød-eksport kun med 0,4 % i forhold til 2019. For kyllingekød nåede salget i 2020 op på 4,230 mio. tons, mens årets eksportindtægter nåede 6,123 mia. \$ (ca. 37,7 mia. kr.), hvilket var 12,5 % lavere end i 2019, hvor eksporten af kyllingekød havde en værdi på 6,994 mia. \$ (ca. 43,0 mia. kr.).

Der var dog en anden sektor, der slog rekorder i eksporten, og det var svinekød. "Uanset om det er på grund af rekorden for svinekødseksport, der oversteg 1 million ton for første gang i historien, samt stigningen i eksporten af fjerkrækød styrker de sektorfremskrivninger, der blev lavet af Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), og bekræftet af det endelige salgsresultat, den gode position, Brasilien har på de internationale markeder på trods af et på alle måder udfordrende år. Udsigten er, at det positive tempo vil fortsætte i 2021 med det forventede internationale økonomiske opsving" sagde Ricardo Santin, præsident for ABPA, efter at de endelige data blev offentliggjort.

Ifølge ABPA udgjorde det internationale salg af svinekød (inklusive alle produkter, fra fersk til forarbejdet) 1,021 millioner tons i 2020, et tal der er 36,1 % højere end i 2019, hvor der blev eksporteret 750.300 tons. Mere end 70 % af disse forsendelser blev sendt til Asien, hvor Kina og Hong Kong fungerede som de største købere af brasiliansk svinekød

EuroMeatNews.com / jnl

I Sverige vurderes udbruddet af **campylobacter** at være forbi



Sundhedsmyndighederne i Sverige vurderer nu, at udbruddet af **Campylobacter**-infektioner forbundet med slagtekyllinger er forbi, efter at niveauerne blev normale.

Der har været en stigning i humane Campylobacter-infektioner forbundet med svenske slagtekyllinger siden august. Der var et midlertidigt fald i september, før antallet af tilfælde begyndte at stige igen i oktober.

Det har foregået parallelt med en øget andel af Campylobacter-positive slagtekyllinger indtil anden halvdel af november.

Folkhälsomyndigheten rapporterede, at de samme typer Campylobacter er blevet identificeret hos patienter og blandt slagtekyllinger. En stor del af de matchende isolater kom fra Kronfågels slagteri i Sörmland, hvor der også var ansatte, som blev syge.

Tilbage til normale niveauer

I alt blev der rapporteret 50 tilfælde fra 21. til 27. september, før antallet steg til ca. 100 pr. uge fra midten til slutningen af oktober. Der var omkring 70 til 80 ugentlige infektioner i



løbet af november, og sidst i november og i begyndelsen af december var tallet været omkring

30 tilfælde om ugen.

Udbruddet var udbredt i alle regioner i landet, hvor lidt flere mænd end kvinder blev syge, og infektionerne ramte hovedsagelig mennesker i alderen 40-70 år.



Rikard Dryselius, mikrobiolog ved Folkhälsomyndigheten, sagde, at der var et kraftigt fald i antallet af mennesker med Campylobacteriose fra 23. og 29. november og til 30. november til 6. december fra tæt

på 70 rapporterede tilfælde til omkring 30.

"Antallet af tilfælde syntes at være omkring 30 fra 7. til 12. december, og rapporter fra Statens veterinärmedicinska anstalt, (SVA) viste, at andelen af Campylobacter-positive fjerkræflokke siden 2. til 8. november var tilbage på det lave niveau, som var det normale inden den store stigning i midten af juli" sagde han.

"Bortset fra dette havde vi også modtaget oplysninger via Jordbruksverket om, at utilstrækkelig rengøring af transportkasser sendt til forskellige farme fra slagteriet i Sörmland sandsynligvis ville have bidraget til spredningen mellem farme. Det er værd at bemærke, at beskidte transportkasser også var en vigtig bidragsyder til det store udbrud i Sverige i 2016-2017. Dengang rapporterede slagteriet imidlertid, at det var en defekt forbindelse, der betød, at kasserne var blevet skyllet med beskidt vand."

Svensk-produceret kylling var også årsagen til Sveriges store campylobacter-udbrud i 2016-2017, der var det største identificerede fødevarerborne udbrud i over 50 år.

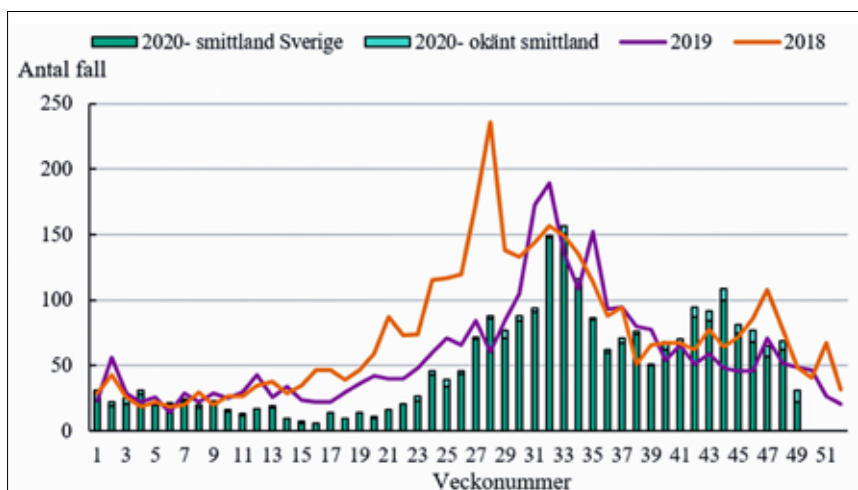
Det resulterede i anslået 5.000 flere Campylobacter-tilfælde, som blev rapporteret i Sverige mellem august 2016 og maj 2017, end de normale niveauer.

Folkhälsomyndigheten siger, at det er vigtigt, at kyllingeproducenter arbejder for at reducere infektionstrykket, og at forbrugerne altid har meget god madhygiejne, når de håndterer frisk kylling.

Kronfagel og Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) arbejder på et projekt for at reducere Campylobacter og andre patogene bakterier i spiseklar kylling. Produktion og slagtning undersøges for at finde løsninger, der kan reducere mængden af sygdomsfremkaldende bakterier.

FoodSafetyNews.com /
Folkhälsomyndigheten / jnl

Figur 1. Det ugentlige antal rapporterede tilfælde af campylobacterinfektioner i perioden 2018 til og med uge 49 2020. For perioden 2018-2019 vises kun tilfælde inficeret i Sverige, mens tilfælde fra 2020 er opdelt i inficerede i Sverige (mørkegrøn) og ukendt infektionsland (lysegrøn). Fra uge 10 2020 er der på grund af den igangværende pandemi observeret et drastisk fald for antallet af rapporter om campylobacter og også mange andre tarmpatogener, som kan gøre direkte sammenligninger mellem år vildledende.





DQY lancerer nyt ægprodukt

I begyndelsen af januar lancerede Kinas største ægproducent De Qing Yuan (DQY) et nyt premium produkt - MASHALIS, på det danske kulturcenter i Beijing.

DNavnet MASHALIS skulle have en forbindelse med Danmark.

I samarbejde med Danisco Group
Produktet er blevet udviklet i samarbejde med Danisco Group, som har formuleret foderet for at gøre æggene, der er blevet lagt af hvide Hy-Line høner, rige på Omega-3. Indholdet af omega-3 i MASHALIS-æg er helt op til 470 mg / 100 g, hvilket dramatisk forbedrede ernæringsniveauet i æggene.

Lanceringen

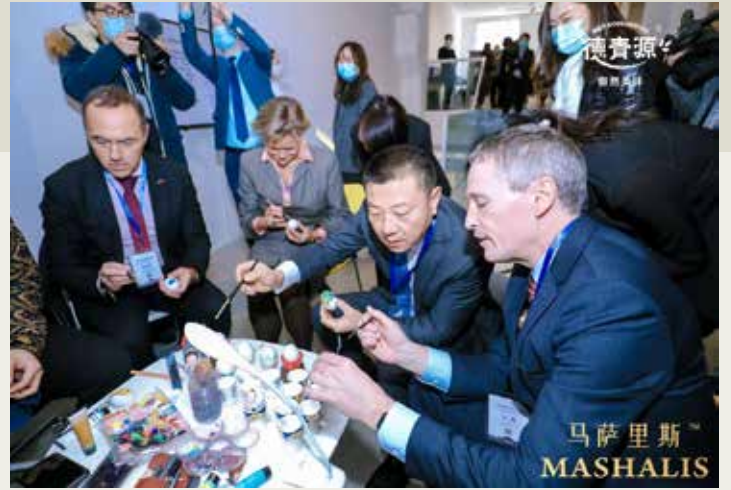
Lanceringen af MASHALIS foregik på det danske kulturcenter i Beijing med deltagelse af repræsentanter for både DQY, Danisco Group og den danske ambassade samt et større presseopbud.

En sådan lancering af et nyt produkt ser vi sjældent i den danske ægbranche, ligesom vi heller ikke ser den form for æggebakke / indpakning, som æggene bliver præsenteret på.



jnl





Økologisk ækvivalensaftale sætter amerikanske og britiske producenter på lige fod

Det nye år markerer implementeringen af en ny aftale mellem USA og Storbritannien, hvilket gør det muligt for økologiske produkter, der er certificeret i det ene land, at blive betragtet som automatisk certificeret i det andet.

Aftalen involverer USDA, fordi det nationale økologiske program er under deres kontrol. USDA's Agricultural Marketing Service, der direkte fører tilsyn med det økologiske program, rapporterer, at aftalen inkluderer England, Nordirland, Skotland og Wales.

Der er en række trin involveret i handel med økologiske produkter med Storbritannien. Ifølge amerikanske embedsmænd vil en ny importproces være på plads for alle USDA-certificerede økologiske produkter, der sendes til Storbritannien under aftalen. Fra den 1. januar begyndte Storbritannien at kræve et "inspektionscertifikat." Det originale dokument skal underskrives inden for 10 arbejdsdage, før forsendelsen kan markedsføres som økologisk.

Virksomheder i USA skal nu også levere et nyt importdokument fra Storbritannien for at eksportere varer til England, Wales og Skotland. Varer, der går til Nordirland, vil stadig være omfattet af EU's handels- og ekspert-system.

Meddelelsen fra US Agricultural Marketing Service siger, at aftalen ikke omfatter vandlevende dyr - herunder fisk og skaldyr - eller produkter, der stammer fra dyr, der har været behandlet med antibiotika, når de eksporteres fra Storbritannien.

FoodSafetyNews.com / jnl

Moderselskabet til Logans Roadhouse åbner et virtuelt kyllingebrand

SPG Hospitality har lanceret et virtuelt kyllingekoncept med levering og take-away kaldet Twisted Tenders.

Beandet vil være tilgængeligt i 33 stater med mad tilberedt i 175 af selskabets restauranter med fuld service. SPG Hospitality ejer Logan's Roadhouse, Old Chicago Pizza & Taproom, Rock Bottom Brewery, Gordon Biersch Brewery Restaurant og ChopHouse. Virtuelle køkkener fungerer inden for egentlige restauranter, men tilbereder måltider, der muligvis sælges under et andet navn på tredjepartsleveringsplatforme som DoorDash, Uber Eats eller Grubhub.

De hjælper restauranter med søgemaskineoptimering (SEO) online. Forbrugere, der bestiller madlevering, har tendens til at søge efter et menupunkt, som vinger eller kinesisk mad, snarere end efter et restaurantnavn. Virtuelle køkkener har blomstret under covid-19, da eksisterende brands har brug for at være fleksible for at imødekomme den øgede efterspørgsel efter levering "I løbet af denne anstrengende tid for branchen har restaurantbrands været nødt til at blive kreative for at trives" sagde Jim Mazany, adm. direktør i SPB Hospitality, i en erklæring "Twisted Tenders er en innovativ og utrolig velsmagende måde for vores brands at generere yderligere indtægter, især i områder, hvor fysiske restauranter har kapacitetsrestriktioner eller er lukket. Med et leveringskoncept er vi i stand til fortsat at betjene gæster overalt i landet uanset deres bys restriktioner." En række virtuelle kyllingebrands er opstået som reaktion på pandemien.

Brinker International lancerede It's Just Wings i juni 2020. Det virtuelle vingebrand genererer i øjeblikket 3 mio. £ (ca. 18,5 mio. kr.) i ugentligt salg og kan have en værdi på mere end 150 mio. \$ (ca. 923 mio. kr.) efter det første år.

Bloomin' Brands, moderselskabet til Outback Steakhouse og Carrabba's Italian Grill, åbnede for nylig en kyllingekæde, der kun leverer, kaldet Tender Shack.

Twisted Tenders-menuen er centreret omkring kyllingefileter marineret i kærnemælk i 24 timer. Valgmulighederne er Crafted Tenders eller Nashville Hot Tenders med enten 3, 6, 10 eller 20 stykker og så valget mellem 15 saucer: Twisted Ranch, This is Q'd Up, Smoked & Toked Buffalo, Crazy Rich Asian, Son of a B !, Pep in yo Step Parmesan Peppercorn, Big Al, Free Range Ranch, Blue Cheese, El Cilantro Lime Ranch, Voodoo, Tickled Pickle Ranch, Honey Trap Mustard, Twisted Sauce eller Dr. Assburn.

"Twisted Tenders tilbereder en række skøre gode tilbud, der tilberedes på stedet med de bedste ingredienser" sagde Mazany. "Vi kan ikke vente med at levere vores kyllingeartikler direkte til gæsternes dørtrin, så de kan nyde dem uden nogensinde at skulle forlade deres hjem."

Det virtuelle koncept tilbyder også en sprød eller Nashville varm kyllingesandwich og et udvalg af vinger med eller uden ben.

WattAgNet.com / jnl

