



07-11 AUGUST 2022

PARIS, FRANCE | PALAIS DES CONGRÈS



Indtryk fra **WPC2022** i Paris – del 1

World Poultry Congress 2022, der oprindeligt skulle have været afholdt i 2020 men blev udskudt to år pga. covid-19, fandt sted i Paris i fra 7. til 11 august.

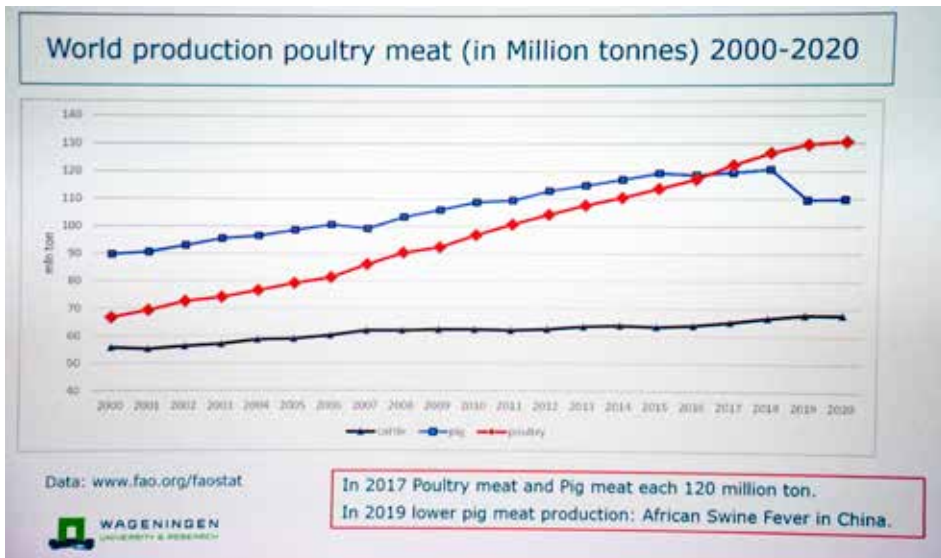
Der var flere tusinde deltagere fra over 100 lande som deltog enten fysisk eller on-line. Kongressen var arrangeret med nogle sessioner enten i plenum eller i op til 6 parallelle sessioner, hvor der var indlæg om stort set alle tænkelige emner med relation til den globale fjerkræproduktion, og selv i pauserne var der sponserede tekniske symposier. Der var også 355 poster, hvor især unge forskere præsenterede deres arbejde. Disse

poster kunne man tilgå elektronisk på nogle store skærme. Arrangørerne havde også udviklet en app til lejligheden, og her var det bl.a. muligt på forhånd i ro og mag at sætte sig ned og sammensætte sit eget program med interessante indlæg. Det er umuligt at lave en dækkende artikel fra hele kongressen, men her kommer nogle indtryk fra Paris.

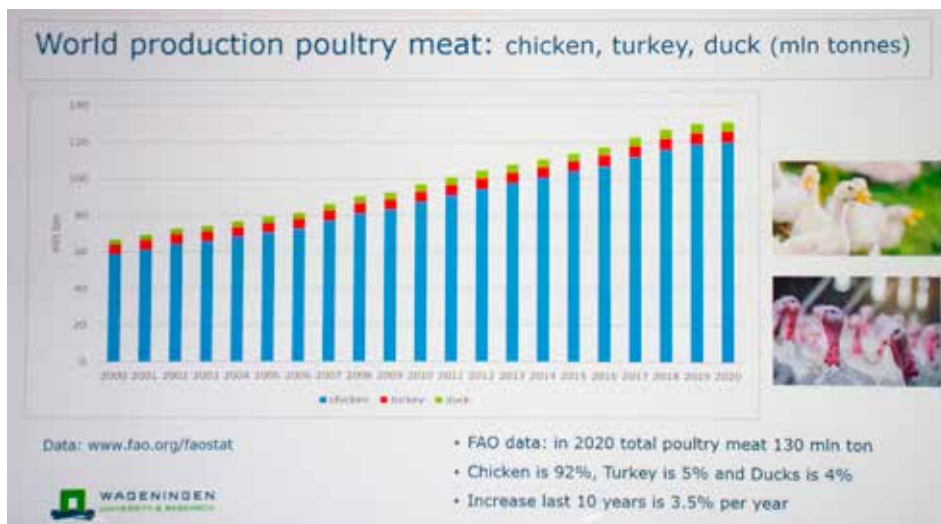
Åbning

Ved den officielle åbning søndag aften var der de traditionelle taler, og der blev, som traditionen byder, også udpeget 5 nye medlemmer til International Poultry Hall of Fame. For at det hele ikke skulle blive for kedeligt, var der mellem talerne indlagt optrædener med nogle af danserne fra kabareterne i Paris.

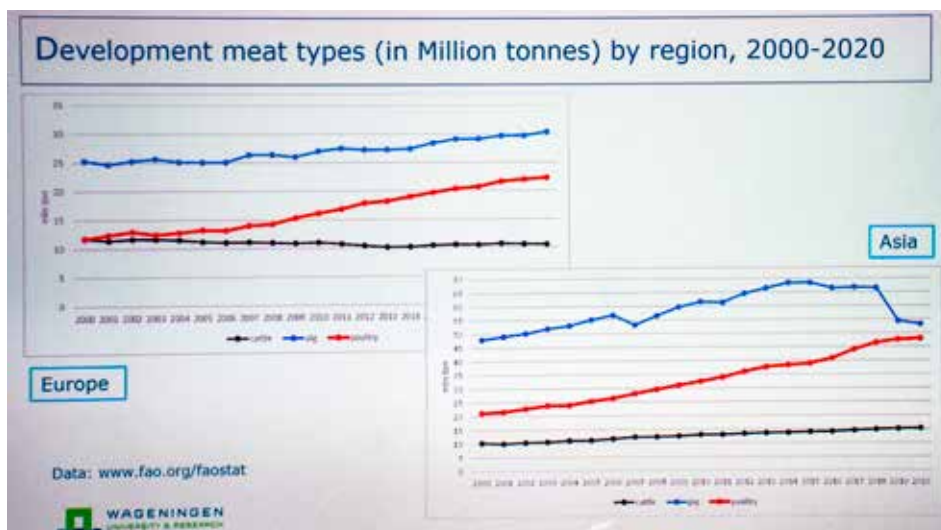




Figur 1: Udviklingen i den globale produktion af fjerkræ- svine- og



Figur 2: Udviklingen i den globale produktion af fjerkrækød



Figur 3: Udviklingen i produktionen af fjerkræ- svine- og oksekød i Europa og Asien

Session om økonomi og bæredygtighed



Peter van Horne fra Wageningen University and Research i Nederland, fortalte, at på globalt plan overhalede fjerkrækød svinekød i 2017, men det er endnu ikke sket i Europa og Asien.

Indenfor fjerkrækød udgør kyllingekød med 92 % klart den største del, efterfulgt af kalkunkød (5 %) og andekød (4%). Både produktionen af fjerkrækød og æg vokser med et par procent om året.

Peter van Horne sagde, at supermarkeds-kæderne presser producenterne med krav til f.eks. dyrevelfærd, og de går oftere længere end gældende lovgivning, og forbrugerne får ikke selv valget.

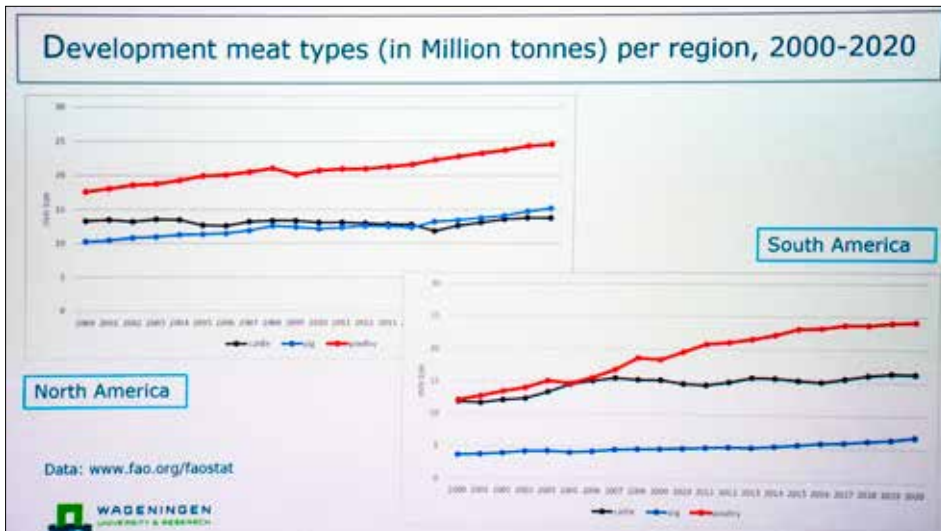
Han fortalte, at de nederlandske supermarkeds-kæder er blevet enige om ikke længere at sælge konventionelle slagtekyllinger, og nu sælger de kun kyllinger fra stalde med berigelser, lavere belægning og/eller langsommere voksende afstamninger.

Det betyder, at salget af kylling i Nederland, som det eneste land i EU, er faldet, fordi forbrugerne i den pressede økonomiske situation køber mindre af de dyre produkter.

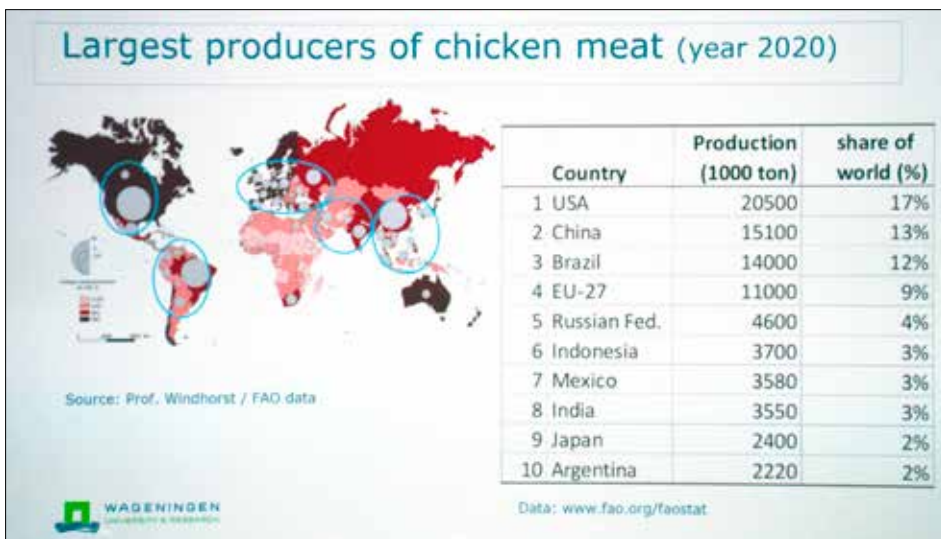
Han sagde også, at supermarkederne taler kun om velfærd ikke om bæredygtighed, for de glemmer både miljøpåvirkningen og økonomien.

Han understregede, at miljøpåvirkningen stiger i både kyllinge- og ægproduktionen, når man går til langsommere voksende afstamninger og/eller mere ekstensive produktions-systemer, og det gør produktionspriserne også.

Brasilien, Polen, USA og Ukraine har de laveste produktionsomkostninger for både æg og slagtekyllinger, og det er kun nogle få (rige) lande, som har skiftet væk fra konventionelle bure.

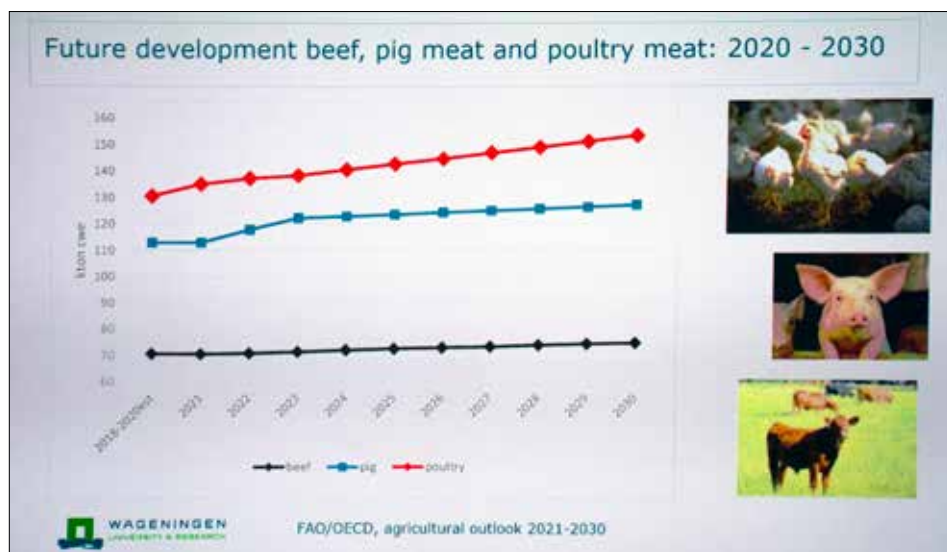


Figur 4: Udviklingen i produktionen af fjerkræ- svine- og oksekød i Nord- og Sydamerika



Figur 5: De største producenter af kyllingekød

Figur 6: Den forventede fremtidige udvikling af produktionen af fjerkræ- svine- og oksekød

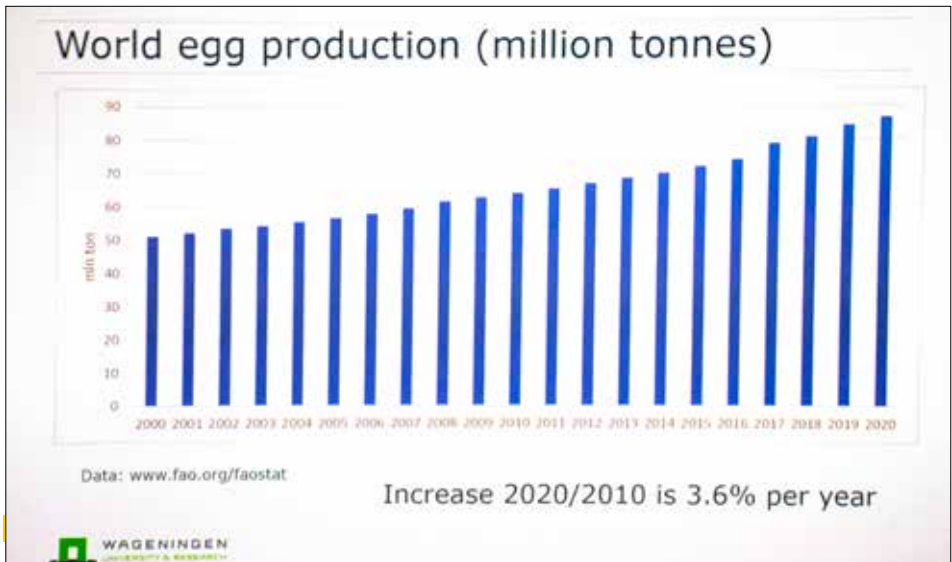


Peter van Horne fortalte også kort om det hollandske forsøg, hvor de har sammenlignet 3 produktionssystemer med slagtekyllinger – konventionel, Dutch Retail Broiler og Beter Leven 1 Star – og set på 8 dyrevelfærdsparametre – 5 dyrebaserede (dødelighed, trædepudescorer, haseforbrændinger, brystblærer og hudskader) og 3 ressourcaserede (belægning, tidlig fodring og berigelser). Resultaterne viste, at der var meget stor variation mellem flokkene, men generelt bedre velfærd med langsommere voksende kyllinge ved lav belægning, når man medtog alle 8 dyrevelfærdsparametre.

Hvis man kan medtage de dyrebaserede velfærdsparametre, så er der ingen forskel mellem produktionsmetoderne.

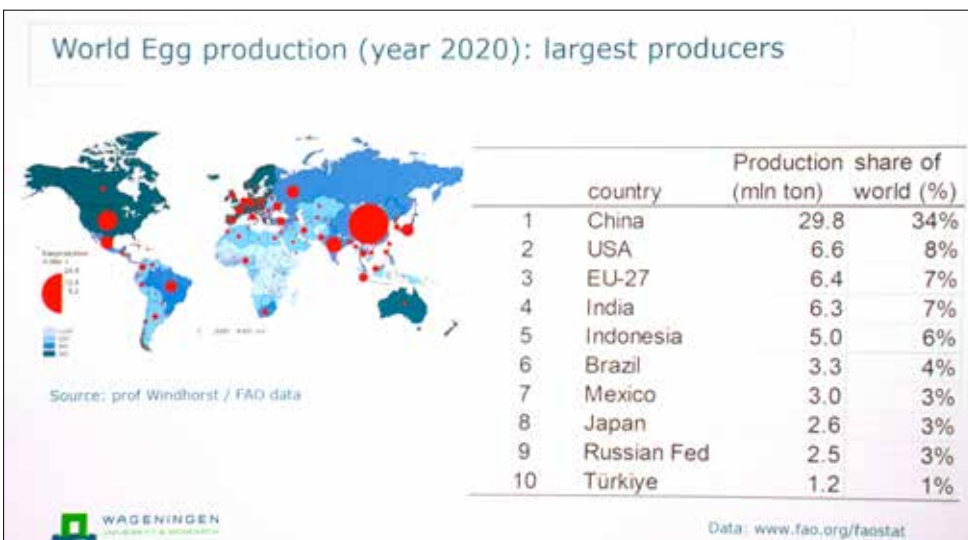
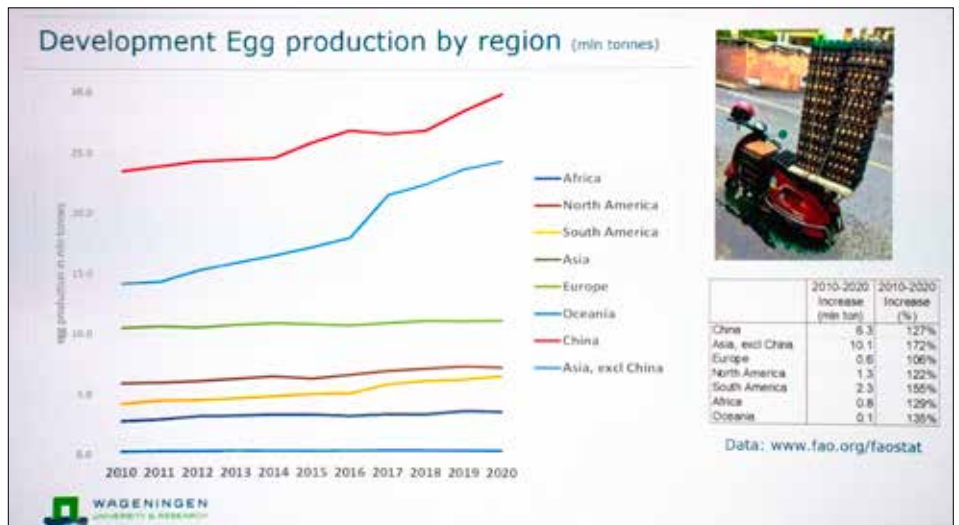
Peter van Horne fortalte også om sit arbejde i Vestafrika, hvor mange fjerkræfarme står tomme, fordi de ikke er konkurrencedygtige pga. billig import fra EU, USA og Brasilien. Her er specielt tale om Ghana, Benin, Gambia, Gabon og Liberia, hvor man ikke har told på importerede fjerkræprodukter, Han sagde, at andre lande, f.eks. Senegal, Nigeria, Elfenbenskysten, Cameroun og Burkina Faso, har høj told på importerede fjerkræprodukter, og her trives den lokale fjerkræproduktion.

Han opfordrede visse lande i Afrika til at indføre told for at støtte den lokale bæredygtige produktion.

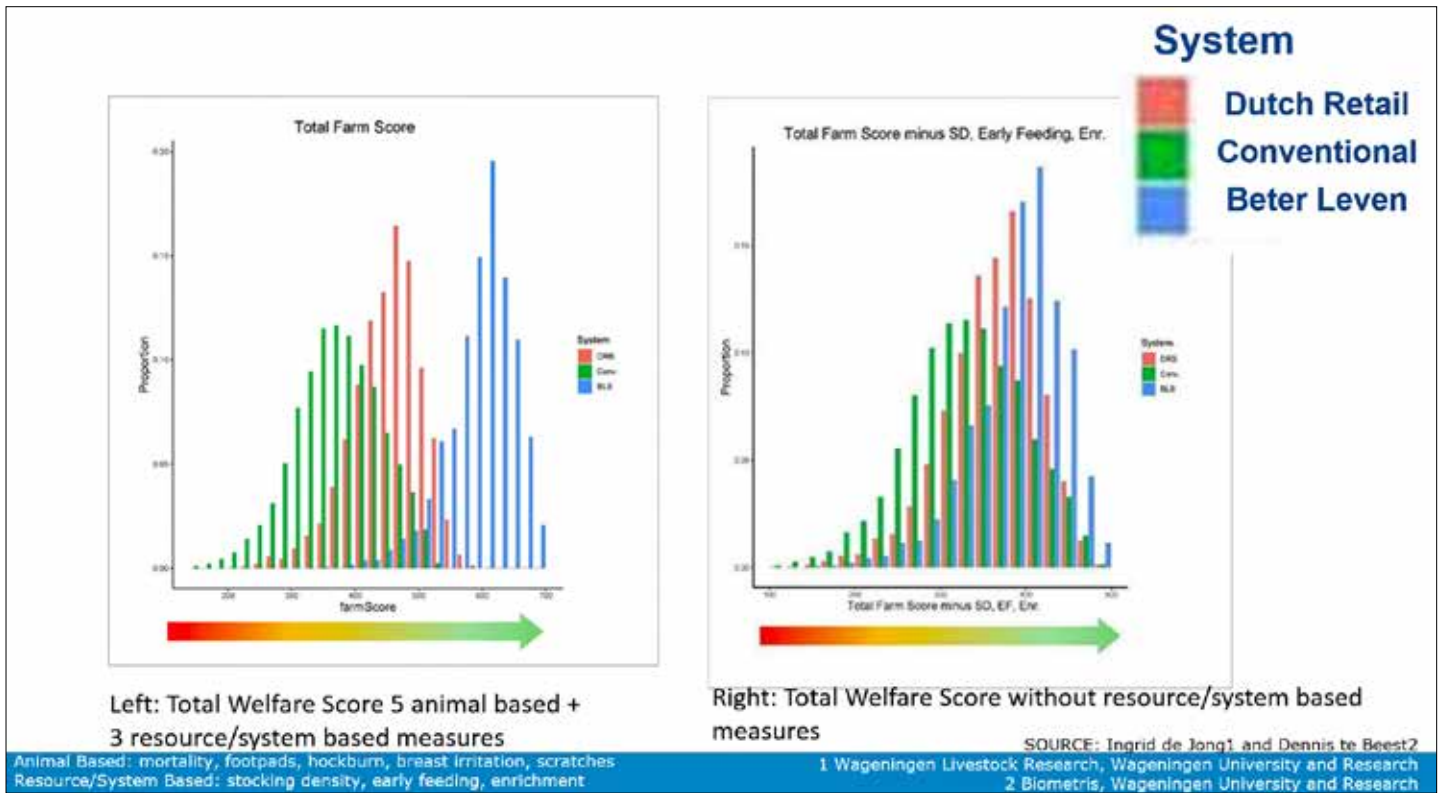


Figur 7: Udviklingen i den globale produktion af æg

Figur 8: Udviklingen i produktionen af æg i de enkelte regioner



Figur 9: De største producenter af æg



Figur 10: Forskelle og variation i velfærdsmålinger for slagtekyllingeflokke i tre forskellige produktionssystemer. Til venstre med 5 dyrebase-rede og 3 ressourcebaserede parametre, og til højre med 5 dyrebase-rede parametre.



Ermias Kebreab fra UC Davis fortalte om miljøpå-virkningerne ved fjerkræ-produktionen. Han sagde, at FAO i 2011 forventede en stigning i for-bruget af protein på 66 % og på kød hele 73 % frem

til 2050, og den animalske produktion vil blive fordoblet.

Da der ikke er ret meget mere landbrugsland, der kan tages i brug, skal produktiviteten øges.

Han sagde, at i foderblandinger med kun naturlige ingredienser vil der være et over-skud af aminosyrer og fosfor, for at opfylde dyrenes behov, og det er en ineffektiv brug af ressourcer.

I fjerkræproduktionen fører udskillelsen af N og P til eutrofiering (overgødsning af søer og havområder med plantenæringsstoffer, især nitrat og fosfat), ligesom der fordamper driv-husgasser og ammoniak fra gødningen.

Han sagde, at den mest effektive måde at reducere miljøpåvirkningen af fjerkræproduk-tionen var at reducere indtaget af protein, for 1 % reduktion i proteinindtaget vil kunne reducere N i gødningen med op til 8 %.

Han sagde, at man ved at tilsætte forskellige stoffer til foderet kan reducere miljøpåvirkning-gen. Man kan f.eks. bruge:

- krystallinske aminosyrer, der vil reducere brugen af ikke-essentielle aminosyrer
- enzymer, der nedbryder ikke-stivelses-holdige polysaccharider, der forbedrer foderudnyttelsen

- proteaser, der øger fordøjeligheden af proteinerne, og dermed kan man reducere proteinindholdet i foderet
- fytaser, der øger fordøjeligheden af fosfor, og dermed kan man reducere fosfor-indholdet i foderet
- probiotika, der stabiliserer mavetarmflo-raen og øger foderudnyttelsen
- organiske syrer, som vil reducere syg-domstrykket og øge foderudnyttelsen
- fytogeniske stoffer, der kan stabilisere mavetarmsystemet og reducere døde-ligheden



David Swayne fra USDA, der deltog via video-link, fortalte om fugleinfluenza. Han sagde, at det første tilfælde af højpatogen fugleinfluenza (HPAI) blev rapporteret i 1878.

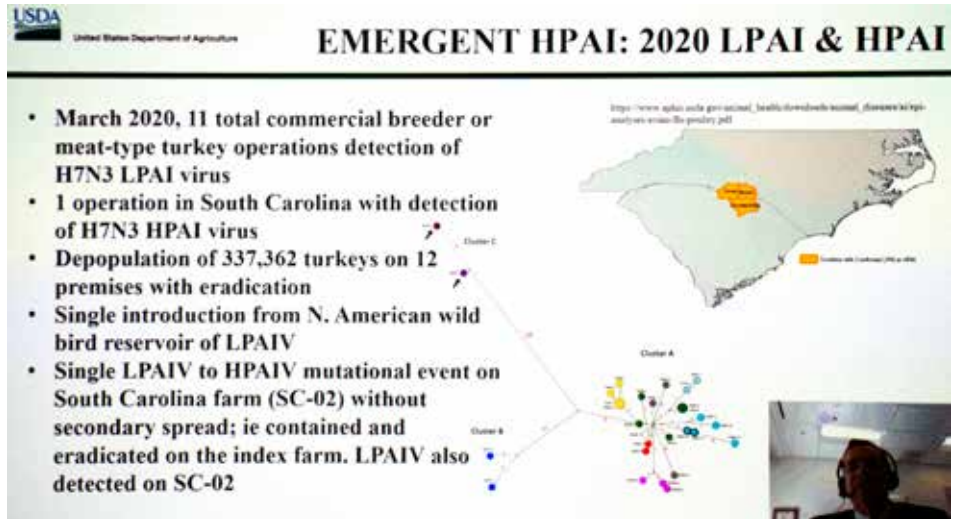
Trækkende svømmefugle er reservoir for lavpatogen fugleinfluenzavirus (LPAIV), hvor de cirkulerer og rekombinerer, og de enkelte virus kan ramme meget forskelligt mellem arter.

Han fortalte, at der har været ét eksempel fra kalkuner i USA fra 2020, hvor LPAI udviklede sig til HPAI.

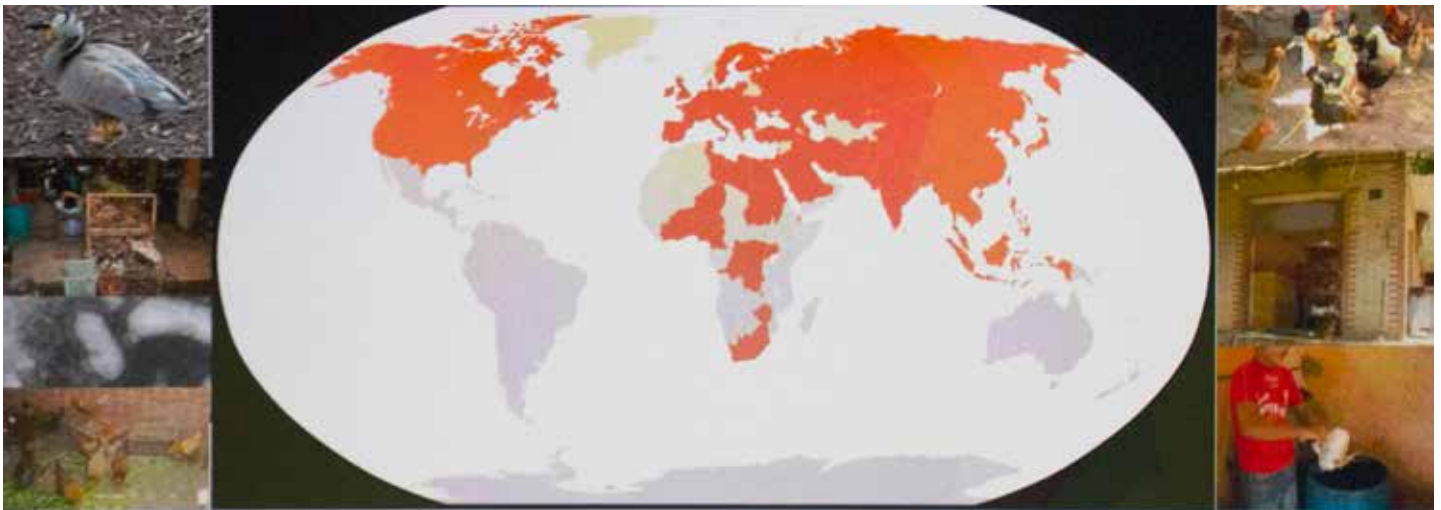
De nuværende HPAI-udbrud (H5Nx) stammer fra et udbrud i 1996, og dette højvirulente virus er spredt mellem kontinenter 5 gange.

De fleste humane tilfælde har været hos mennesker, der har været i tæt kontakt med smittede fugle, enten på markeder med levende dyr eller hjemme – her især kvinder og børn, der passer fuglene.

USA er et par år efter Europa i at se HPAI som endemisk i vilde fugle.

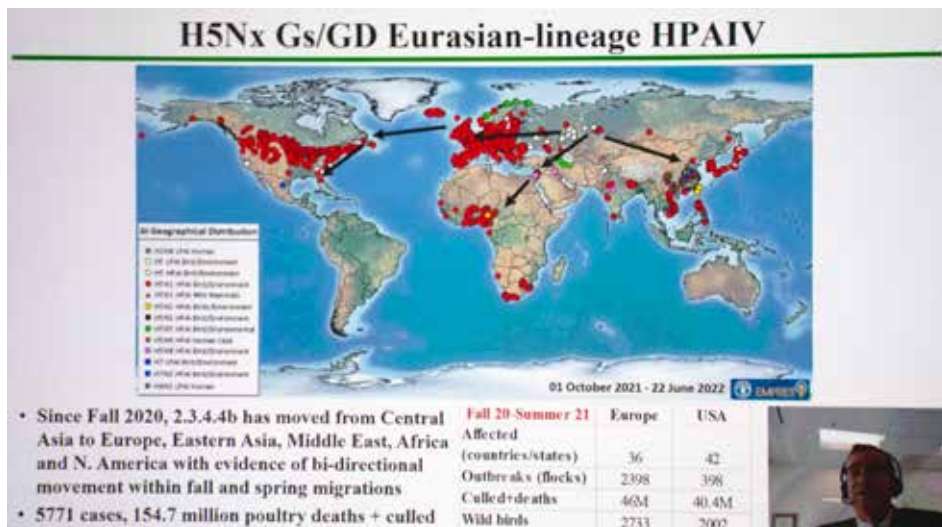


Figur 11: Udbruddet i South Carolina, hvor en LPAI udviklede sig til HPAI i kalkuner



- **H5Nx Gs/GD Eurasian lineage first detected in domestic geese during 1996**
- **Affected more poultry than the other 43 HPAI Disease Events combined**
- **>84 countries in poultry, wild birds or humans (Endemic in 6 & recurring in 10-12 countries)**
- **Largest & longest HPAI Outbreak since 1920-30**
- **Focused on Northern Hemisphere across Asia, Europe, Africa and North America**

Figur 12: Det nuværende udbrud har ramt store dele af verden med undtagelse af Sydamerika og Australien



Figur 13: Spredningen af HPAI fra efteråret 2021 til sommeren 2022

I USA kigger man på vaccination, både generelt og i en situation med mange udbrud, men der udestår en række spørgsmål omkring international handel med fjerkræprodukter.



Anne-Marie Neeteson fra Aviagen og **Karen Schwan-Lardner** fra University of Saskatchewan fortalte om deres arbejde med International Poultry Welfare Alliance (IPWA).



IPWA er et initiativ til Vurdering og forbedring af fjerkrævelfærd ud over bare at efterleve reglerne. IPWA har mange interessenter, og de har nu fået en lang række af især europæiske medlemmer, og alle grupper inkl. detailhandelen

og foodservice er meget aktive.

I IPWA dækker de bredt mange aspekter af dyrevelfærd.

De fortalte om de forskellige velfærdsindikatorer og deres fordele og ulemper, og de understregede, at det er meget vigtigt at skelne mellem de resultat-/dyre-/erfarings-/vidensbaserede velfærdsindikatorer og de ressource-/input-baserede velfærdsindikatorer. Resultat-/dyre-/erfarings-/vidensbaserede velfærdsindikatorer

Fordele:

- Baseret på videnskab/fakta/erfaring
- Giv mulighed for at sætte mål og kritiske grænser
- Giver mulighed for benchmarking og

- løbende forbedringer
- Gavner velfærden for fuglen direkte på en målbar måde
- Gælder på tværs af forvaltningsordninger og genetiske stammer

Ulemper:

- Tidskrævende at udvikle og måle
- Skal muligvis håndtere eller observere fugl for at foretage vurdering
- Evaluatorer skal være veluddannede
- Det kan være svært at opnå høj repeatabilitet og konsistens mellem auditeringer

Største ulempe:

- Mangel på ressourcer og uddannelse til rådighed for at forstå og implementere resultatbaserede velfærdsforanstaltninger - mange er endnu ikke klar til implementering i praksis

Ressource-/input-baserede

velfærdsindikatorer

Fordele:

- Let at måle
- Oversættes nemt til auditeringer eller lovkrav

Ulemperne:

- Kan være subjektiv og vilkårlig
- Nogle gange forskningsbaseret, nogle gange ikke (risiko for slutninger og ubeviste sammenhænge)
- Forbedrede ressourcer behøver ikke føre til forbedret velfærd

Største ulemper:

- Ressourcebaserede forbedringer garanterer ikke forbedringer i velfærdsresultater.
- Producenternes landmandskab har en betydelig indvirkning på flokkes velfærdsresultater, og det fanges ikke i ressourcemåling.
- Inputændringer giver et budskab til producenter og forbrugere om, at hvis de overholder inputkravene, vil det garantere gode velfærdsresultater, hvilket ikke er sandt.

IPWA er ved at udvikle en referenceguide, som er et levende dokument, og det skal kunne bruges på farmene.

Det omfatter, slagtekyllinger, kalkuner, æglæggere og forældredyr.

De forventer, at den kan blive færdig i 2023 efter at have været i høring meget bredt.

De sluttede af med at sige, at omkostningerne bør dækkes af detailhandelen og foodservice som aftagere af produkterne.

jnl



Figur 14: IPWA's referenceguide forventes færdig i 2023

Tyson Foods og Tanmiah fra Saudi-Arabien underskriver strategisk partnerskab

Som en del af bestræbelserne på at imødekomme den stigende globale efterspørgsel efter protein, har amerikanske Tyson Foods, Inc. og det saudiarabiske selskab Tanmiah Food Company indgået et strategisk partnerskab.

Tyson Foods er en af verdens førende fødevarer virksomheder og en anerkendt leder inden for protein, mens Tanmiah er en leverandør af ferske og forædlede fjerkrækød- og andre kødprodukter, dyrefoder og sundhedsprodukter og en fødevarer brand franchiseoperatør. Gennem aftalen vil Tyson Foods erhverve en 15% aktiepost i Tanmiah's datterselskab Agriculture Development Company (ADC) og en 60 % aktiepost i Supreme Foods Processing Company. Transaktionen er stadig betinget af godkendelse af de saudiarabiske myndigheder.

ADC er en fuldt integreret fjerkrævirksomhed, der producerer slagtekyllinger og driver rugerier og foderfabrikker. Selskabet sælger fersk fjerkræ under Tanmiah-brandet til supermarkeds kæder og food service-kunder. Supreme Foods producerer en række forædlede og varmebehandlede kyllinge- og oksekødsprodukter med et distributionsnetværk spredt over Mellemøsten, herunder bl.a. Saudi-Arabien, Kuwait, Bahrain, UAE, Oman, Libanon og Jordan.

"Denne investering vil gøre os i stand til at få adgang til fjerkræforsyninger i Saudi-Arabien for at imødekomme den voksende efterspørgsel efter protein i Mellemøsten og andre markeder" sagde Chris Langholz, præsident for International for Tyson Foods. "Ekspansion til internationale markeder er en vigtig del af vores strategiske vækstplan, og vi er glade for at kunne betjene kunderne i denne region bedre."

"Det strategiske partnerskab forventes at accelerere Tyson Foods og Tanmiah's vækst og generere betydelig værdi på kort og lang sigt" siger Tan Sun, præsident for Tyson Foods APAC. "Dette vil primært blive opnået

gennem yderligere ekspansion på tværs af værdikæden og forbedret produkt-, kunde- og geografisk diversificering samt forbedring af produktion og andre driftsprocesser.

Aftalen vil også give Tyson Foods og Tanmiah langsigtede muligheder i det voksende Halal-marked."

Som en del af aftalen har Tyson Foods og Tanmiah forpligtet sig til at investere for at udvide Supreme Foods' forarbejdningskapacitet. Denne investering er i overensstemmelse med Tanmiah's strategiske ekspansionsdagsorden og vil resultere i en fordobling af virksomhedens produktionskapacitet inden for yderligere forædlede produkter. Det vil også gøre det muligt for Tanmiah at introducere nye komplementære produkter til markedet, hvilket øger diversificeringen af produktporteføljen.

"Vi er glade for at gå sammen med en velkendt global leder inden for fødevarerproduktion for at accelerere vores vækst- og udviklingsdagsorden" siger Zulfiqar Hamadani, adm. direktør for Tanmiah. "Vores strategiske partnerskab markerer en væsentlig milepæl på Tanmiah's rejse og demonstrerer vores fokus på vækst og støtte til Saudi-Arabien's mål for forsyningssikkerhed for fødevarer.

Vi er klar til at gå i gang med denne nye fase med Tyson Foods, hvis engagement i dyrevelfærd, fødevarer sikkerhed, bæredygtighed og effektivitet, er meget i overensstemmelse med vores egen forretningsmodel og bæredygtighedsramme. Denne transaktion vil ikke kun styrke vores positionering på hjemmemarkedet, men vil også sætte os i stand til at udvide vores globale marked ved at udnytte Tyson Foods' langvarige relationer med kunder over hele verden."

"I tråd med vores ambitiøse vækstplaner og igangværende bestræbelser på at levere betydelig langsigtet værdi til både aktionærer og kunder, offentliggør vi stolt Tanmiah's partnerskab med Tyson Foods" siger Ahmed Bin Sharaf Osilan, direktionsmedlem og adm. direktør for Tanmiah. "Vi er begejstrede for de betydelige synergier, som vi forventer, at denne transaktion vil gøre os i stand til at realisere på tværs af alle faser af forsyningskæden fra indkøb af materialer til produktion

og endelig distribution, foruden forsyningskædens effektivitet og forbedrede marginer. Sideløbende med de betydelige muligheder, som vil åbne sig for virksomheden i fremtiden, forbliver vi dedikerede til vores banebrydende rolle i at understøtte Saudi-Arabien's forsyningsikkerhed og selvforsyningsmål. Vi ser også frem til yderligere at fremme vores tekniske ekspertise ved at samarbejde med Tyson Foods for at udvide innovative og diversificerede produkttilbud til en bredere base af kunder i Kongeriget og i udlandet."

Den økonomiske virkning af transaktionen forventes at blive afspejlet i Tanmiah's regnskab for tredje kvartal og er underlagt endelig betaling af omkostninger forbundet med transaktionen.

Investeringen i Tanmiah stemmer overens med Tyson Foods' strategi om at udvide værdiskabende kapacitet i sin internationale forretning. Virksomheden forventer at åbne syv nye anlæg til varmebehandling uden for USA i løbet af de næste to år, med seks i Asien og en i Europa. Det globale proteinforbrug forventes at stige med tæt på 95 mia. lbs (ca. 43 mio. tons) over de næste 10 år, hvor meget af denne efterspørgsel sker uden for USA.

Det samlede Tyson Foods-salg fra international forretning og eksport udgjorde 14 % af det samlede salg i regnskabsåret 2021. Dette inkluderede 4,8 mia \$ (ca. 35.4 mia. kr.) i amerikansk eksportsalg og 2,0 mia. \$ (ca. 14,8 mia. kr.) i omsætning i udlandet.

EuroMeatNews.com / jnl

HatchTech introducerer den nye HatchCare

HatchTech Incubation Technology har lanceret den nye HatchCare, hvorved selskabet siger, at kyllinger klækkes under optimale og ensartede temperaturforhold og forsynes med foder, frisk vand og lys, så snart de klækkes. Derudover betyder den omvendte blæserteknologi mere frisk luft. Denne kombination af egenskaber, siger virksomheden, leverer ikke kun stærkere, sundere kyllinger, men er også et væsentligt skridt hen imod mere dyrevenlig, antibiotikafri fjerkræproduktion.

PoultryWorld.net / jnl

Paulo Gaspar fra Lusiaves udsat til en plads i bestyrelsen for Scandi Standard

Paulo Gaspar er nomineret til at blive medlem af Scandi Standards bestyrelse. Efter forslag fra nomineringsudvalget planlægger bestyrelsen at afholde en ekstraordinær generalforsamling i august med det formål at vælge Gaspar som Scandi Standards nyeste bestyrelsesmedlem. Gaspar repræsenterer Lusiaves Group, som for nylig blev den næststørste aktionær i Scandi Standard efter overtagelsen af mere end 10 % af aktierne i virksomheden.

Indkaldelsen til den ekstraordinære generalforsamling offentliggøres af Scandi Standard gennem en særskilt pressemeddelelse og på Scandi Standards hjemmeside sammen med nomineringsudvalgets fuldstændige forslag. Gaspar er chef for innovation og marketing hos Lusiaves Group. Han har flere års erfaring med at arbejde med marketing og annoncering med førende forbrugsvaremærker i Portugal samt ledende it- og teknologiinitiativer i Lusiaves Group. Lusiaves Group er ejet af Gaspar-familien og driver blandt andet en fuldt integreret fjerkræforretning med en førende markedsposition i Portugal.

"Paulo Gaspar har et meget indgående kendskab til vores branche, kombineret med indsigt i relevante digitaliseringstendenser. Han er en velkommen tilføjelse til Scandi Standards bestyrelse" sagde Johan Bygge, formand for Scandi Standard.

Scandi Standard er Sveriges største fjerkræproducent, men har også aktiviteter i Norge, Finland, Danmark og Irland. Det opererer i både slagtekyllinge- og ægbranchen. Scandi Standards mærker omfatter Danpo, Den Stolte Hane, Kronfågel, Manor Farm og Naapurin Maalaiskana.

Lusiaves Group opererer ifølge WATTPoultry.com Top Companies Database i både slagtekyllinge- og kalkunbranchen. Deres brands omfatter Lusiaves, Campogrill, Margrill og Campoaves.

Paulo Gaspar vil officielt blive valgt på en ekstraordinær generalforsamling i Scandi Standard den 22. august.

Scandi Standard / WattAgNet.com / jnl

Fugleinfluenza påvirker farmere og medarbejdere

Når en fjerkræoperation rammes af højpatogen fugleinfluenza (HPAI), kan det have hårde mentale, følelsesmæssige og endda fysiske virkninger på ejere og medarbejdere. Myah Walker, direktør for kvalitet og træning hos Sparboe Farms, beskrev det pres, et sådant udbrud kan have, da hun talte på den nylige Surviving HPAI-podcast, en del af Balchems Real Science Exchange-serie. Walker sagde, at der var høner i Sparboes forsyningskæde, som blev inficeret med HPAI under udbruddet i 2015, men hun nåede ikke personligt at se, hvordan det påvirkede de mennesker, der arbejdede med hønerne. Men i 2022 så hun det.

"Dette var første gang, jeg var der på stedet for at se det på første hånd, og for at se den mentale byrde, det rammer medarbejderne og ejerne" sagde Walker. "Medarbejderne er vant til at passe fuglene. Og når en farm er inficeret, er de i en situation, hvor de ikke kan

kontrollere noget, og til sidst føler de, at de ikke fik gjort deres arbejde korrekt, selvom de gjorde det bedste de kunne."

Hun nævnte også kontraktproducenter og sagde: "Det er hele deres levebrød, og de ved ikke, hvad der kommer til at ske næste gang, om de skal genindsætte fugle eller ej. ... Der er mange ubesvarede spørgsmål, når du gennemgår denne proces, fordi du ikke ved trin-til-trin, hvor lang tid tingene kommer til at tage."

Disse usikkerheder, og det faktum, at der sandsynligvis vil ske noget, som du ikke har forberedt dig på, sætter producenterne i en situation, hvor de er nødt til at justere og tilpasse sig.

"Det er en enorm følelsesmæssig, mental og fysisk belastning for de ansatte, der er på stedet og håndterer fugle og sørger for, at de gør alt, hvad de kan for at følge reglerne fra USDA for nedslagning og viruseliminering. Det er meget, og det er meget at håndtere."

WattAgNet.com / jnl

Nuqo udpeger Salmix som distributionspartner i Brasilien

Nuqo har udpeget Salmix som den foretrukne distributionspartner for deres udvalg af foder-tilsætningsstoffer i Brasilien. Nuqo siger, at dens portefølje inkluderer nye teknologier, som er baseret på mikro-indkapsling af phyto gener (ikke-antibiotiske vækstfremmere) og phycogener (vækstfremmere, bioaktive stoffer eller næringsstoffer udvundet fra alger) der er designet til specifikt at frigive aktive molekyler på stedet for at støtte tarmsundheden, afbøde udfordringer og øge dyrenes produktivitet. Porteføljen omfatter en række duft- og smagsstoffer til foder.

PoultryWorld.net / jnl

Undersøgelse fremhæver fransk overvågning af Campylobacter

Forskere har studeret Campylobacter i Frankrig i løbet af de sidste to årtier.

Campylobacter-overvågningen involverer den franske folkesundhedsmyndighed (Santé publique France), Nationalt Referencecenter for Campylobacters og Helicobacter ((Centre National de Référence des Campylobacters et Hélicobacters) (CNR)), Generaldirektoratet for Fødevarer ((La Direction générale de l'alimentation) (DGAL)), Generaldirektoratet for Forbrugeranliggender, Konkurrence og Bekæmpelse af Svig ((Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes) (DGCCRF)), National Reference Laboratory for Campylobacter (Laboratoire National de Référence : Campylobacter spp.) og medicinske og veterinære laboratorier.

I 2020 rapporterede CNR 8.884 isolater af Campylobacter og relaterede bakterier, hvor 7.920 blev identificeret som Campylobacter. I 2019, hvor der var 7.712 rapporterede isolater af Campylobacter, var Campylobacter jejuni ansvarlig for næsten 85 % efterfulgt af Campylobacter coli.

I alt blev der i 2020 erklæret 63 udbrud på grund af Campylobacter med 244 patienter. Dette svarede til 2019. Forbrug af fjerkrækød var den formodede kilde i 35 udbrud.

Selvom fjerkrækød udgør en vigtig risiko, kan ikke alle infektioner forbindes med sådanne produkter.

Overvågning af Campylobacter i fjerkrækød vil fortsætte i 2022 på distributionsstadiet og vil gøre det muligt at vurdere virkningen af proceshygiejnekriteriet. I alt 250 prøver af fersk fjerkrækød uden skind og 250 prøver med skind vil blive undersøgt og testet for Campylobacter.

En anden overvågningsplan for rå mælk ved produktionen vil blive udført for at vurdere Campylobacter-risikoen forbundet med denne fødevarer.

En undersøgelse af Campylobacter-kontaminering af lever fra kvæg på slagteriet blev gennemført i 2021. Et kig på fjerkræaffald på

slagteri- og distributionsstadierne blev også lavet i 2021. Data for disse to undersøgelser vil være tilgængelige senere i 2022.

Tidligere overvågningsplaner har inkluderet kyllinge-, svine-, okse-, kalkun- og kalvekød med den højeste prævalens i kyllingekød. Genomsekventering af stammer isoleret fra disse matricer og sammenligning med genomiske data fra humane stammer bør være et værktøj til at understøtte overvågninger, sagde forskerne.

I 2018 indførte Europa-Kommissionen et proceshygiejnekriterie for Campylobacter på slagtekyllinger, der kræver indgreb, hvis 1.000 kolonidannende enheder pr. gram (CFU/g) for nakkeskindsprøver efter nedkøling af slagtekroppe i forarbejdningsanlægget overskrides. Det tillod oprindeligt 20 prøver ud af 50 at overstige 1.000 CFU/g. Dette blev reduceret til 15 ud af 50 prøver i 2020 og vil falde til 10 prøver ud af 50 i 2025.

Ud af de 131 franske slagterier, der indberettede resultater for 2020, blev der rapporteret et Campylobacter-tal på mere end 1.000 cfu/g for 28,4 % af de 15.481 udførte analyser.

I mellemtiden har den franske styrelse for fødevarer, miljø og arbejdsmiljø ((Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) (ANSES)) advaret om sygdomme forbundet med kosttilskud, der indeholder gurkemeje.

Gurkemeje er en plante, der bruges som krydderi og kan findes i en række forskellige kosttilskud på grund af dens fordøjelses-, antioxidant- og anti-inflammatoriske egenskaber.

Italien har registreret omkring 20 tilfælde af hepatitis, der involverer kosttilskud, der indeholder gurkemeje. I Frankrig har ANSES's ernæringssystem modtaget mere end 100 rapporter om bivirkninger, herunder 15 rapporter om hepatitis, potentielt relateret til piller, der indeholder gurkemeje eller curcumin, der er det aktive stof gurkemeje.

ANSES har bemærket den voksende brug af formuleringer, der øger biotilgængeligheden og virkningerne af curcumin i kosttilskud, såsom dem, der kombinerer det med ingredienser som piperin.

"Curcumin har meget lav biotilgængelighed, dvs. det optages dårligt i blodbanen og elimineres meget hurtigt af kroppen. Producenter har udviklet forskellige formuleringer for at øge denne biotilgængelighed og derved forstærke virkningerne af curcumin" sagde Fanny Huret, koordinator for ekspertvurderingen hos ANSES.

Disse nye formuleringer kan udgøre en risiko for negative virkninger ved at øge biotilgængeligheden af curcumin i kroppen. De fleste etiketter af kosttilskud siger ikke, om de er klassiske eller nye formuleringer, så forbrugere kan ubevidst indtage et potentielt giftigt produkt.

ANSES råder virksomheder, der sælger kosttilskud, til at give detaljerede data om produktets biotilgængelighed, så der kan fastsættes et specifikt maksimalt dagligt indtag.

FoodSafetyNews.com / jnl

Cargill køber Delacon

Opkøbet kombinerer Cargills ekspertise inden for dyreernæringsteknologier med Delacons viden inden for fytogene fodertilsætningsstoffer, en kategori, der bruger en bred vifte af urter, planter og deres ekstrakter, såsom æteriske olier, til at forbedre husdyr- og akvakulturproduktiviteten og fremme dyresundheden. Købet forventes afsluttet medio 2022.

PoultryWorld.net / jnl

Irske myndigheder advarer om risikoen fra Salmonella i andeæg

Food Safety Authority of Ireland (FSAI) har udstedt en advarsel om sikkerheden af andeæg efter en tilbagekaldelse på grund af Salmonella.

Meadow Park Eggs tilbagekaldte andeæg på grund af den mulige tilstedeværelse af Salmonella tidligt i august.

Meadow Park Free Range Duck Eggs i en pakningsstørrelse på seks med bedst før-datoer til og med 8. august er berørt.

Irske embedsmænd sagde, at der var en potentielt relateret sygdomsrisiko, men yderligere test var påkrævet, før en endelig forbindelse kunne laves. De ville ikke sige hvilken type salmonella, der var tale om.

Andeæg bruges som et alternativ til hønseæg i madlavning og bagning. FSAI sagde, at de altid skulle håndteres og tilberedes med omhu. De bør ikke spises rå eller blødkogte. Et andeæg er tungere og større end et hønseæg og har brug for mere tilberedningstid. Råd fra styrelsen er, at folk kun indtager andeæg, der er hårdkogte, og undgår at bruge rå andeæg i retter, der ikke bliver varmebehandlet inden spising. Det er vigtigt at opretholde strenge hygiejnepraksis ved håndtering af rå andeæg, såsom vask af hænder, redskaber og forberedelsesoverflader efter håndtering eller brug af dem.

Andre tips omfatter ikke at bruge rå andeæg til at tilberede produkter, der indeholder rå eller let kogte æg, såsom hjemmelavet mayonnaise, tiramisu eller hollandsesauce, og opbevare dem i køleskabet væk fra spiseklare fødevarer.

I løbet af de 19 måneder mellem august 2009 og februar 2011 blev 34 bekræftede tilfælde og et sandsynligt tilfælde af Salmonella Typhimurium DT8 påvist i Irland forbundet med eksponering for andeæg. Salmonella Typhimurium, der var tæt beslægtet med isolater fra patienter, blev identificeret i 22 kommercielle andeflokke og i hobbyflokke med ænder.

Kontakt med hobbyfjerkræ bag australsk Salmonella-udbrud

Forskere har beskrevet det første udbredte Salmonella-udbrud, der er forbundet med hobbyfjerkræ i Australien.

Mellem maj og august 2020 blev et udbrud af Salmonella Typhimurium undersøgt. I alt blev 38 tilfælde med en spredning i alder fra mindre end 1 år til 38 år og en medianalder på 5 rapporteret. Samlet set var 24 mænd og 31 var 14 år eller yngre.

De 38 sager omfattede 29 fra Queensland, 6 fra New South Wales og 1 hver fra Northern Territory, South Australia og Victoria.

Ni personer blev indlagt. Tiden på hospitalet varierede fra 1 til 5 nætter. Median varighed af symptomer var 8 dage, men varierede fra 3 til 15 dage.

En epidemiologisk undersøgelse viste, at kontakt med levende fjerkræ var en almindelig risikofaktor, hvor de fleste tilfælde for nylig havde købt en uge gamle kyllinger, ifølge undersøgelsen offentliggjort i tidsskriftet Zoonoses and Public Health.

Alle 38 tilfælde havde direkte kontakt med levende fjerkræ med 37 rapporterede eksponering for hobbyfjerkræ i ugen før udbruddet af sygdommen. Tilfældene, der havde været i kontakt med hobbyfjerkræ, rapporterede også håndtering af fjerkræet og beskrev adfærd såsom berøring, kram, kys og anbringelse af fjerkræ i deres hjem.

Sporingsundersøgelse af sager identificerede 25 produkter og dyrehandlere, hvoraf 18 var knyttet til den samme farm med opdræt af fjerkræ.

En vurdering på stedet fandt forurening på tværs af rugemaskinerne, såsom snavsede æg og snavsede ventilatorer, som kan have ført til ineffektiv desinfektion. Dårlig bekæmpelse af skadedyr blev foreslået efter en gennemgang af ejendommen og levende og døde skadedyr i og uden for huset. Nye ændringer i personale og standarddriftsprocedurer blev også noteret.

Miljøprøvetagning på bedriften identificerede

den samme Salmonella Typhimurium-genotype som i de humane tilfælde. Helgenomsekventering af miljømæssige og menneskelige udbruds-isolater viste, at de var meget tæt beslægtede.

Salmonella med samme typer som hos patienterne blev påvist i 13 prøver taget fra rugeriet og flere fjerkræstalde.

Salmonellatyperne Agona, Cerro og Hvittingfoss blev også påvist i prøverne, men var ikke forbundet med humane sygdomstilfælde i dette udbrud.

Undersøgelsen fandt, at begrænsede biosikkerhedsforanstaltninger på bedrifter kan være delvist drevet af mere pres på produktionen på grund af øget efterspørgsel.

Otte prøver blev indsamlet fra hjemmet hos en patient, der var forbundet med udbruddet af Queensland Health i juni 2020. De omfattede overfladepodninger fra hønsegården og -huset. En prøve var positiv for Salmonella.

Kontrolforanstaltninger på farmen som reaktion på udbruddet omfattede Salmonella Typhimurium-vaccination af avlsflokkene og øgede biosikkerhedsforanstaltninger såsom klorering af drikkevandet, installation af hånd- og fodvaskefaciliteter, røgning af skure mellem hold, øget hyppighed af rutinemæssige mikrobiologiske tests og mere kasser mod skadedyr.

Forskere sagde, at forebyggelse af fremtidig udbrud vil kræve en One Health-tilgang, der involverer fjerkræbranchen, ejere af dyrehandler, dyresundhedsudbydere, folkesundheds- og veterinærmyndigheder og offentligheden.

FoodSafetyNews.com / jnl

Priserne på fjerkræfoder i Nigeria stiger 168%. Hvornår stopper det?

Gennemsnitlige priser på fjerkræfoder i Nigeria er steget med mindst 168 % over de seneste tre år. Dette fremhæver omfanget af den seneste fødevarer-inflation i Nigeria. Ifølge markedsundersøgelser fra Center for Journalistik og Innovationsudvikling (CJID) steg gennemsnitsprisen på 25 kg fjerkræfoder, primært fremstillet af majs, sojabønner, hvede og sorghum, fra 3.600 NGN (ca. 53,35 kr.) i 2019 til 8.000 NGN (ca. 142,20 kr.) i juli 2022.

Omkostningerne mærkes dagligt i hjemmene, da familierne nu betaler mere for kylling og æg. En slagtekylling sælges for mellem 5500 - 7000 NGN (ca. 97,75 - 124,50 kr.) nu mod 1500 - 2500 NGN (ca. 26,75 - 44,50 kr.) i 2018, mens en kasse med æg steg fra 800 NGN (ca. 14,25 kr.) i 2018 til nu 1800 NGN (ca. 32,00 kr.).

Nigerianske fødevarerpriser steg i juni med 20,6 % i forhold til juni 2021, hvilket var det hurtigste tempo i de seneste 11 måneder, ifølge National Statistics Office. Den samlede inflation nåede 18,60 %, det højeste i fem år. Priserne på varer og tjenester er steget voldsomt i Nigeria på grund af flere faktorer. Inflationen forværredes i 2019, efter at regeringen lukkede grænserne for at kontrollere smugling og øge produktionen af ris og andre vigtige fødevarerproduktioner. Men lav indenlandsk produktion bremsede forsyningerne midt i en enorm efterspørgsel, hvilket drev priserne op. De pandemiske nedlukninger, mangel på udenlandsk valuta, usikkerhed og høje brændstofpriser, og på det seneste komplicerede Ruslands krig i Ukraine problemet. Ifølge FAO er Nigerias fjerkræindustri, til en værdi af 4,2 mia. \$ (ca. 31,0 mia. kr.) en vigtig proteinkilde for mere end 200 mio. mennesker. Men branchen, som tegner sig for 9-10 % af BNP, har kæmpet i løbet af de seneste tre år, hvor mange producenter er tvunget til at stoppe på grund af høje omkostninger.

Farmerne klager over høje foderomkost-

ninger, og handlende klager over stigende råvareomkostninger. "Siden jeg startede min virksomhed i 2019, er prisen på fjerkræfoder tredoblet, især da sikkerhedsproblemer har forhindret farmerne i at producere majs, der er hovedingrediensen i fjerkræfoder" sagde Juliet Ebere, en fjerkræproducent i Abuja. Farmerne siger, at de har brug for omkring 1 kg startfoder for at fodre en slagtekylling fra den første uge til den tredje uge. Slagtekyllinger har brug for omkring 3 kg startfoder i yderligere 3 uger og 2,5 kg slutfoder mellem uge 7 og 8. Til 100 slagtekyllinger bruger han i alt 650 kg eller 26 poser foder til en pris på 247.000 NGN (ca. 4.390 kr.). For 4 år siden kostede det 93.600 NGN (ca. 1.665 kr.).

Ephraim Christopher, fjerkræfodersælger i Abuja-området, sagde, at hans 25 kg foder koster mellem 8.500 - 9.500 - 10.000 NGN (ca. 151 - 169 - 178 kr.) afhængigt af blandingen, og de høje priser påvirker salget. Mange farmere er tvunget ud af produktionen på grund af høje foderomkostninger. Tidligere solgte han over 100 poser foder om dagen, nu kæmper han for at sælge 30 poser om dagen, siger Christopher.

Christopher sagde, at Nigeria ikke producerer nok, så leverandørerne tilskrev prisstigningerne til høje råvareomkostninger, transport og usikkerhed, der holdt landmændene ude af markerne, samt en mangel på majsproduktion. Han gav skylden på manglen på dollars, der var nødvendige for import.

Annie Udo, fjerkræproducent i Uyo-området, sagde, at situationen ikke tilskyndede hende til at fortsætte sin virksomhed, selv efter at fjerkræfarmen var blevet reduceret, og hun var meget skuffet over prisstigningerne. "Vi plejede at købe til 3.600 NGN (ca. 64 kr.) pr. 25 kg pose, nu er prisen over 9.000 NGN (ca. 160 kr.) afhængigt af blandingen."

"I starten havde jeg omkring 500 fugle på min farm, men nu har jeg reduceret til 200 på grund af høje foderpriser. Når ferien er slut, kan vi måske klare det sæsonmæssigt" sagde Udo.

Nigeria lider fortsat under mangel på korn og er afhængig af import af majs og hvede for at opfylde lokale behov. Dne igangværende krise i Ukraine og Rusland forværrer situationen,

da disse to lande er verdens største leverandører af hvede og andre kornsorter.

Ifølge USDA er majsproduktionen i Nigeria steget fra 12,4 mio. tons i 2020 til 12,7 mio. tons i 2021. Landet halter dog stadig bagud, da det importerede 500.000 tons majs på to år.

Regerings- og udviklingsanalytiker Sam Amadi sagde, at situationen ville have stor indflydelse på landets økonomi. "En alvorlig fødevarerkrise er ved at udvikle sig i Nigeria, og den politiske klasse er ikke opmærksom. De økonomiske konsekvenser af stigningen i fødevarerpriserne, især stigningen i priserne på foder, vil føre til stigning i fødevarerinflationen, stigning i fattigdom og sult for både mennesker og dyr" sagde han.

EssFeed.com / jnl

Marels opkøb af Wenger blev afsluttet med succes

Marel har med succes til en pris på 540 mio. \$ (ca. 3,99 mia. kr.) afsluttet købet af Wenger Manufacturing, en global aktør inden for forarbejdningsløsninger inden for dyrefoder, plantebaserede proteiner og akvafodermarkeder. Med over 500 medarbejdere placeret i nærheden af Marel i Kansas (USA), Valinhos (Brasilien) og Kolding (Danmark), forventes Wengers omsætning i 2022 at være 190 mio. \$ (ca. 1,4 mia. kr.).

PoultryWorld.net / jnl

4 forudsigelser om kyllingeforbruget i 2030



Hvilken rolle vil bæredygtighed, dyrevelfærd og andre forbrugertendenser spille?



Af Elizabeth Doughman på WattAgNet.com

Forbrugertrends ændrede sig radikalt under COVID-19. Hvordan vil disse trends i forbruget af kyllingekød fortsætte med

at udvikle sig i løbet af det næste årti? Under 2022 Chicken Marketing Summit, der blev holdt i dagene 25. til 27 juli på Château Élan i Braselton, Georgia i USA, delte et panel af industrieksperter deres tanker om potentielle kyllingeforbrugstendenser for år 2030.

1. Omkostningerne ved slagtekyl- lingeproduktionen vil fortsætte med at stige

Kapitalomkostningerne vil fortsætte med at stige med virkningerne af inflationen.

"Kyllingeb Branchen beskæftiger sig med en masse gæld i form af jord og kyllingehuse" sagde **Mark Jordan**, adm. direktør og cheføkonom for husdyr og fjerkræ, LEAP Market Analytics.



For eksempel indikerer data fra den amerikanske

centralbank, at højere låneomkostninger vil fortsætte med at forværre stigende byggeomkostninger. Til dels skyldes det nye teknologier, som f.eks. automatisering, der er integreret i nybyggeri eller renoveringer af eksisterende faciliteter.

Omkostningerne til korn og andet fjerkræføder vil sandsynligvis også stige i det næste årti, efterhånden som de høstede mængder fortsætter med at falde.

2. Yngre generationer vil lægge større vægt på bæredygtighed.



Bæredygtighed vil spille en endnu større rolle, end den gør i dag, bemærkede **Chris DuBois**, senior vicepræsident og leder hos IRI. Begrebet bæredygtighed er allerede udvidet ud over miljøspørgsmål til også at

omfatte dyrevelfærd og sociale spørgsmål. Bæredygtigt markedsførte varer tegner sig i øjeblikket for 17 % af alt salg, ifølge forskning



fra IRI og Stern School of Business ved New York University.

"Vi ser stor vækst i bæredygtighed, og det betyder meget for forbrugerne" forklarede han.

Især bliver bæredygtighed konsekvent vurderet som et emne af betydning for Millennials og Generation X, de to demografiske grupper, der vil blive stadig vigtigere som forbrugere i de næste ti år.

"Dette generationsskifte vil sandsynligvis være en af de største tendenser i det næste årti" sagde DuBois.

Der er flere måder, hvorpå kyllingebranchen kan skifte hen imod bæredygtighed. Klimamærker – der viser forbrugerne klimapåvirkningen af det produkt, de køber – er én måde. Regenerativt landbrug er en anden.

3. Bæredygtighedsudfordringer giver muligheder for branding



"En ting ved vores erhverv er, at du skal være optimistisk" sagde **Jessica Langley**, direktør for bæredygtighed hos JBS USA og Pilgrim's USA. "Når jeg hører om disse udfordrin-

ger, ser jeg dem som muligheder."

Pilgrim's mission handler om mere end over-skud, og de arbejder også hårdt på at give tilbage til deres lokalsamfund. Dette inkluderer at overveje miljøpåvirkningen og sociale forhold i lokalsamfundene omkring dem, tilføjede hun.

Hun erkendte, at bæredygtighed kan blive et altomfattende begreb, så de har valgt at fokusere på produktintegritet, vand, dyrevelfærd, de ansattes sundhed og sikkerhed samt energi og klimændringer. Disse indsatsområder er valgt gennem samtaler med interessenter – medarbejdere, forbrugere, NGO'er mv.

"Når jeg tænker på bæredygtighed, handler det i virkeligheden om at kommunikere, hvad der er vigtigt for os. Grunden til, at dette er vigtigt, er, fordi der er så mange mennesker, der ikke forstår, hvad der foregår under kyllinproduktionen" forklarede Langley.

4. Gennemsigtighed i hele produktionskæden vil betyde mere end nogensinde



Jon Hixson, chef for bæredygtighed og vicepræsident for globale regeringsanliggender hos Yum! Brands, delte historien om Yum! Brands dyrevelfærdsrejse. I 2015 gik et af virksomhedens restaurantmærker,

Taco Bell, over til cage-free æg. Virksomheden implementerede også et par år senere en politik om ikke at bruge antibiotika, der er vigtige i behandlingen af mennesker.

I 2021 skiftede Yum! Brand globalt til cage-free æg efter intenst pres fra dyrerettighedsgrupper.

I løbet af de sidste par år har de arbejdet bedre med at fortælle dyrevelfærdshistorien og kommunikere, at disse strategier er baseret på videnskab og vejledt af leverandører. Ser man frem mod 2030, ser Hixson, at dyrerettighedsaktivister fortsætter med at udvikle sig og ændre deres budskab for at nå ud til forbrugerne. For at genvinde fortællingen skal kyllingebrands være gennemsigtige omkring fjerkræsundhed og -velfærd for at uddanne og opbygge tillid hos forbrugerne.

jnl

Kort nyt fra udlandet

Foster Farms hæver startlønnen for Livingston-området

Foster Farms hæver startlønnen for deres ansatte i Livingston-området i Californien. Den nye takst, som trådte i kraft i midten af juli er 20 \$ (ca. 147,50 kr.) i timen for nyansatte. Samtidig vil disse arbejdere få en omfattende sundhedsforsikring samt dækning gennem invalideforsikring og ansvarsforsikringer.

Derudover gennemgår Foster Farms i øjeblikket deres feriepolitik, der vil gøre det muligt

for ansatte at opsamle feriedage tidligere og give dem betalt fri for at tage sig af personlige og familiemæssige forhold.

"Denne udfordrende økonomi og vores forpligtelse til at tage os af vores værdsatte ansatte kræver, at vi ikke kun er konkurrencedygtige i vores branche, men også inden for de samfund, hvor vi opererer ud fra et løn- og fordelsperspektiv" sagde Arturo Towns, Foster Farms. "Dette er et vigtigt første skridt i at opbygge en kultur, ingen ønsker at gå væk fra."

Foster Farms er ifølge WATTPoultry.com Top Companies Database landets 12. største

slagtekyllingeproducent og 14. største kal-kunproducent. Det driver anlæg i Californien, Oregon, Washington, Alabama og Louisiana. Dets hovedkvarter er i Livingston.

WattAgNet.com / jnl

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ 2022

Studietur til Holland for **slagtekyllinge-** **producenter**

DanHatch Denmark havde fra onsdag til fredag i uge 23 inviteret de danske slagtekyllingeproducenter med til Holland på en studietur.



Af Henrik Hansen, Søren Villumsen og Thomas Andersen, DanHatch

Slagtekyllingeteamet havde sammensat et spændende program, hvori slagtekyllingeproducenterne havde mulighed for at tilegne sig ny og interessant viden om faglige emner indenfor fjerkræ. Ligeledes var der lagt stor vægt på socialt samvær.

Onsdag morgen gik turen fra det nordjyske med bus mod Holland, nær Eindhoven. Det meste af dagen blev brugt i bussen, hvor der var mulighed for, at producenterne kunne hilse på hinanden og dele ud af deres erfaringer indenfor slagtekyllingeproduktion.

Torsdag gik turen ud til Venco Campus ejet af Vencomatic, hvor der var præsentation af

Vencomatic som virksomhed, af deres produktion samt erfaringer med varmevekslere i slagtekyllingeproduktionen. Derefter var der rundvisning på deres store hovedkontor, som bestod af showroom, kontorer samt produktionsfaciliteter (som ovenfra set udgjorde formen på et æg). Efter nogle spændende timer på Venco Campus, gik turen ud til en lokal slagtekyllingeproducent, som havde en af Vencomatics varmevekslere installeret.

Inden bussen pegede hjem mod hotellet, var vi en lille smuttur ud til en æglæggerfarm til konsumæg: Det var en Rondeel, som var bygget på en måde, der angiveligt skulle gøre, at dyrevelfærden var helt i top.

Efter en spændende og lærerig dag var der sørget for en god middag på hotellet, hvor det sociale samvær endnu gang var i højsædet. Efter middagen havde vi besøg af **Martijn Gruyters** fra Cobb Europe, som havde et indlæg om opstart af de daggamle kyl-



linger, samt hvordan man udnytter deres fulde potentiale.

Fredag gik turen til virksomheden Intracare, der blandt andet sælger chick paper samt Hydro Care til at sikre god vandkvalitet i kyllingehusene. Dagen ved Intracare startede med en præsentation af virksomheden, samt hvilke produkter de arbejder på til slagtekyllingeproduktion. Efterfølgende var der rundvisning på deres hovedkontor og i deres laboratorie, hvor vi fik mulighed for praktiske afprøvninger undervejs med rengøring og desinfektion. Under rundvisningen så vi også den afdeling, som leverer produkter til blandt andet Hollands enorme produktion af grøntsager i væksthuse – i Holland er der ca. 10.000 hektar drivhuse. Et spændende indblik i en helt anden verden, men hvor der stadig kunne drages en parallel til det, vi laver. Dagen sluttede af med en lækker frokost hos Intracare, hvorefter turen gik hjem til Danmark.

Med den meget positive feedback, vi har fået fra alle deltagere på turen, vil vi allerede nu gå i tænkeboks med, hvordan vi en anden gang kan lave en spændende tur. Vi håber, at billederne er med til at give et indtryk af vores oplevelser i Holland.





Sydafrika suspenderer antidumpingtolden for fjerkrækøddprodukter

Den sydafrikanske fjerkræbranche er overrasket over meddelelsen fra minister Ebrahim Patel fra ministeriet for handel, industri og konkurrence (DTIC) om at suspendere gennemførelsen af den endelige antidumpingtold mod Brasilien, Danmark, Irland, Polen og Spanien i en periode på 12 måneder. Ministeren har tidligere vist sin støtte til antidumpingforanstaltningerne og indført midlertidig told over for de lande, der er opført på listen i en periode på 6 måneder, som udløb den 14. juni 2022.

International Trade Administration Commission (ITAC) anbefalede i deres seneste rapport ministeren, at det ville være hensigtsmæssigt at indføre antidumpingtold mod de nævnte lande. Den lokale fjerkræbranche er følsom over for situationen for økonomisk trængte forbrugere og forstår, at inflationen i fødevarerpriserne kan påvirke Sydafrikas befolkning negativt. Fjerkræproducenterne føler dog også, at ministerens udmelding strider imod ånden i Poultry Sector Masterplan (Masterplan), der specifikt anførte toldforanstaltninger som en vigtig søjle for at stoppe dumping. Som sådan sætter beslutningen

spørgsmålstegn ved den tillid, som alle har investeret i Masterplan-processen, da den seneste beslutning synes at vise, at dumping er 'okay', selvom det kun er for en periode på 12 måneder.

Beslutningen vil ikke hjælpe landets indsats for lokal produktion, jobskabelse, transformationsplaner, investeringer eller udvikling af landdistrikternes økonomi. Faktisk kan det aktivt forårsage skade og vil helt sikkert forstyrre branchens investeringsplaner i en overskuelig fremtid.

Ministeren tilskriver suspensionen af implementeringen af antidumpingtolden mod de førnævnte lande de stigende fødevareromkostninger og den potentielle indvirkning på priserne på fjerkrækød.

Stigende fødevarerpriser i Sydafrika (og globalt) er drevet af globale fundamentale forhold på de råvaremarkederne især høje priser på Brent-råolie, efterspørgsel på majs til ethanolproduktion i USA, globale vejrfænomener, global udbuds- og efterspørgselsdynamik, og endnu vigtigere, Ruslands krig i Ukraine, der har ført til lavere produktionsniveauer i Ukraine og landets manglende evne til at eksportere deres afgrøder, hvilket har en negativ indvirkning på de globale priser for groft korn.

South African Poultry Association (SAPA) er overbevist om, at det er en forkert betegnelse at tro, at manglen på antidumpingtold vil

hjælpe forbrugeren. Ministerens udmelding giver blot importørerne en udsættelse i 12 måneder, og enhver 'billig' kyllingeimport ryger blot i lommen på importøren som store avancer. Der er ingen beviser for, at dumpet kylling sælges af importørerne til en lav pris til forbrugeren, og igen vil importørerne udnytte muligheden ved aktivt at deltage i unfair handelspraksis.

Allerede nu overstiger den samlede import af fjerkrækød de mængder, der produceres af Sydafrikas største lokale producent. Dumping skaber en pæn indtægtstrøm for globale producenter andre steder i verden, der ønsker at slippe af med deres sekundære fjerkræudskæringer, og skaber job i andre lande.

Dumping hjælper ikke sydafrikanske forbrugere eller farmere, ifølge SAPA kan dumping faktisk bringe forsyningssikkerheden i fare. Den lokale branche subsidierer i øjeblikket salgspriser for fjerkrækød, da manglende evne til fuldt ud at få kompenseret rekordhøje foderomkostninger, brændstof- og energiomkostninger udhuler marginerne på et marked, der er karakteriseret ved rekordhøje arbejdsløshedsniveauer og svindende disponibel indkomst. Et af de primære mål med Masterplanen var at øge niveauet af lokalt produceret kyllingekød i forbrugstal og reducere niveauet af importen af fjerkrækød til et acceptabelt niveau. Til dato har branchen investeret 1,5 mia. Rand (ca. 650 mio. kr.) i at udvide den lokale forarbejdningskapacitet til støtte for Masterplanen. Denne investering i Sydafrikas landbrugsbranche har fået branchen til at skabe mere end 1.500 nye job til støtte for den lokale økonomi. Nye farmere har brugt mere end 600 mio. Rand (ca. 260 mio. kr.) på at bygge nye farme for at understøtte kapacitetsforøgelsen på et tidspunkt, hvor inputomkostningerne er imod industrien på baggrund af globale makroøkonomiske problemer. Desværre er ikke al den tilgængelige nye kapacitet fyldt med kyllinger, og suspensionen af implementeringen af antidumpingtolden truer nu branchen, da kapaciteten vil stå ledig.



USA indgår forlig med fjerkræ-integratorer over behandling af producenter

Ifølge Reuters har tre af de største amerikanske fjerkrækødforarbejdningsvirksomheder indvilget i indgå forlig med Justitsministeriet på grund af deres påståede langvarige indsats for at dele oplysninger om producenter for at reducere afregningen til dem. Cargill, Sanderson Farms og Wayne Farms er blevet enige om at betale mere end 84 mio. \$ (ca. 620 mio. kr.) i erstatning til de producenter, der blev ramt af informationsdelingen for at løse civile sager om brud på konkurrencelovgivningen.

Regeringen sagsøgte også og nåede et forlig med bl.a. et datakonsulentfirma, Webber, Meng, Sahl og Co.

"Gennem en fræk ordning om at udveksle oplysninger om løn og tillæg, kvalte disse fjerkræforarbejdningsvirksomheder konkurrencen og skadede en generation af producenter, der står over for krævende og til tider farlige forhold for at tjene til livets ophold" sagde Doha Mekki fra justitsministeriets konkurrence-afdeling i en erklæring.

Ifølge aftalen skal Cargill Meat Solutions betale 15 mio. \$ (ca. 110,7 mio. kr.), Sanderson skal betale 38,3 mio. \$ (ca. 282,7 mio. kr.), og Wayne skal betale 31,5 mio. \$ (ca. 232,5 mio. kr.).

Forliget blev indgivet i slutningen af juli til en amerikansk distriktsdomstol i Maryland kort efter, at retssagerne blev anlagt.

Wayne Farms sagde, at de var glade for at løse sagen, og forliget viser dens engagement over for deres producenter. Cargill nægtede at have begået fejl, men sagde, at de indgik forliget med justitsministeriet for at undgå retssager og distraktioner.

I henhold til forliget får virksomhederne ikke lov til at sænke producenternes grundnotering, men får lov til at tilbyde tillæg. Aftalen forbyder også repressalier overfor producenter, der rejser konkurrencesager i retssystemet.

EuroMeatNews.com / jnl

Foster Farms overtaget af Atlas Holdings

Atlas Holdings har købt det californiske fjerkræfirma Foster Farms fra firmaer tilknyttet Foster-familien.

Ifølge en pressemeddelelse ejer og driver Atlas Holdings, der har hovedkontor i Connecticut, 25 virksomheder og beskæftiger cirka 50.000 mennesker fordelt på mere end 300 anlæg verden over.

Foster Farms blev grundlagt på en lille farm i 1939 og er siden vokset til den største slagtekyllinge- og kalkunproducent i det vestlige USA.

Under det nye ejerskab vil Foster Farms fortsætte med at operere under Foster Farms-navnet, mens de fortsætter med at tilbyde produkter landsdækkende. Foster Farms er ifølge WATTPoultry.com Top Companies Database landets 12. største slagtekyllingeproducent og 14. største kalkunproducent. Det driver anlæg i Californien, Oregon, Washington, Alabama og Louisiana. Dets hovedkvarter er i Livingston, Californien. Atlas-partnerne Sam Astor, Ed Fletcher og Mike Sher gav følgende fælles erklæring i en pressemeddelelse, der offentliggjorde købet: "Vi er glade for at byde Foster Farms velkommen til Atlas-familien af store globale virksomheder. Vi har en lang historie med at samarbejde med stolte familieejede virksomheder for at ære deres fortid og samtidig skabe yderligere operationel, miljømæssig og

økonomisk succes for næste generation." Betingelserne for handelen blev ikke offentliggjort.

Donnie Smith, der fungerede som adm. direktør for Tyson Foods fra 2009 til 2016, er blevet udnævnt til adm. direktør og bestyrelsesformand for Foster Farms.

Smith, der tilbragte 36 år hos Tyson Foods i roller, der spændte over alle forretningsfunktioner, gik på pension i 2016. I løbet af sin tid som adm. direktør blev Smith krediteret for at føre virksomheden til rekordvækst, hjælpe virksomheden med at komme ind på nye markeder og udvide produktudbudet, samtidig med at han var tro mod Tyson Foods arv. Siden dengang har Smith aktivt udført humanitært arbejde og etableret African Sustainable Agriculture Project (ASAP), som har til formål at hjælpe befolkningen i Rwanda med at blive mere selvforsynende og øge deres forsyningssikkerhed.

Smith udtrykte sin begejstring over at påtage sig en lederrolle inden for Foster Farms.

"Jeg elsker fjerkræbranchen og er stolt over, at Atlas har bedt mig om at blive adm. direktør for Foster Farms" sagde Smith. "Jeg har længe været en beundrer af Foster-familien og den virksomhed, de har bygget op gennem de sidste otte årtier. I denne nye æra vil vi fastholde og videreudvikle denne arv, rodfæstet i dyrevelfærd, overlegen produktkvalitet, kundeservice og samfundengagement."

WattAgNet.com / jnl



Grænsehndlere pas på: Canada forbyder rå kyllingekød og æg produceret i visse delstater, herunder Michigan

Grænsehndlere kan få en overraskelse på vejen tilbage - rå fjerkræ- og æggeprodukter produceret i Michigan og 20 andre delstater kan ikke bringes ind i landet på grund af truslen om fugleinfluenza.

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) siger, at alle fjerkræprodukter og biprodukter, der ikke er fuldt varmebehandlet og på dåse eller hermetisk forseglet, og som er fremskaffet, forarbejdet eller pakket i visse amerikanske delstater, ikke må komme ind i landet. "Disse foranstaltninger bliver truffet for at forhindre introduktionen af fugleinfluenza i Canada" udtalte CFIA i en meddelelse, der blev offentliggjort tidligere først i juli. Ifølge CFIA er der ingen bekymring omkring fødevarerikkerheden. CFIA siger, at der ikke er bevis for, at indtagelse af kogt kylling eller æg kan overføre fugleinfluenza til mennesker. Forbuddet omfatter æg og rå foder til kæledyr, og der er også forbud mod import af levende fugle og rugetæg fra de berørte delstater.

"Hvis produktet ikke er mærket med oprindelsesstaten af producenten, kan produktet blive nægtet adgang" udtalte CFIA.

Begrænsningerne gælder for alle rejsende og importører af kommercielle varer.

Politikken er på plads midt i tilfælde af H5N1 højpatogen fugleinfluenza (HPAI) blandt fugle i Canada og USA.

Reglerne gælder for produkter fra 21 delstater, herunder flere langs grænsen mellem USA og Canada, såsom Michigan, New York og Washington, som har oplevet udbrud af fugleinfluenza.

Forbuddet er gældende indtil videre, siger CFIA.

Politikken betyder, at grænsehndlere som Wyse Jamali bliver nødt til at købe deres fjerkræprodukter tættere på hjemmet.

Han var ikke klar over de nye regler, da han krydsede grænsen tilbage til Windsor, Ontario, for nylig med nogle kyllingebryster og æg.



Han sagde, at han ikke blev stoppet af tolderne, selvom han deklarerede varerne.

Jamali sagde, at han bruger omkring 1,80 \$ på 18 æg (ca. 0,74 kr. pr. æg) i Michigan, sammenlignet med omkring 4 CAN \$ (ca. 1,26 kr. pr. æg) i Canada.

Indtil videre vil han henvende sig til lokale forhandlere, mens han stadig prøver at få en god handel.

"Jeg er nødt til at finde ud af, hvor tilbuddene er og gå derhen" sagde han.

CBC News / jnl

DSM køber Prodap i Brasilien

Royal DSM vil købe det brasilianske dyrefoder- og teknologiselskab, Prodap. Gennem sin portefølje af digitale løsninger indsamler Prodap data og udvikler indsigt i realtid, som derefter omsættes til ernæringsmæssige løsninger for kunderne. Virksomheden har aktiviteter i Mato Grosso og Minas Gerais og beskæftiger 330 medarbejdere, der betjener mere end 5.000 farme i hele Brasilien.

PoultryWorld.net / jnl

En af verdens velgørende kræftorganisationer **kritiserer** undersøgelse af rødt kød



En af verdens førende velgørende kræftorganisationer har givet udtryk for alvorlige bekymringer over en indflydelsesrig rapport, der forbinder forbruget af rødt kød med kræft.



Af Philip Case på Farmers Weekly

World Cancer Research Fund International (WCRF) har kritiseret The Lancet's Global Burden of Disease (GBD) 2019-undersøgelse,

som forbinder forbruget af rødt kød med en dramatisk stigning i visse sygdomme og dødsfald.

2019-undersøgelsen, der blev offentliggjort i oktober 2020 og understøttet af en Lancet-publikation i 2021, antydede, at en kost med højt indhold af rødt kød var ansvarlig for 896.000 dødsfald globalt – en 36-gange stigning sammenlignet med 2017 GBD-undersøgelsen.

Større politiske dokumenter, herunder den nationale fødevarerstrategi og Food Standards Agency's seneste femårige strategi, samt hundredvis af andre artikler, rapporter og undersøgelser, der søger at påvirke folks kostvaner og sundhed, er afhængige af data i 2019-undersøgelsen for at bakke op om kampagner for lavere forbrug af rødt kød.

Men i et brev, der er offentliggjort i The Lancet den 6. august, siger



WCRF-forfatterne, at de støtter opfordringer fra professor **Alice Stanton** fra Royal College of Surgeons i Irland og kolleger om "yderligere afklaring, begrundelse eller genovervejelse af

det teoretiske minimumsrisikoeksponeringsniveau på nul for uforarbejdet rødt kød, som GBD har valgt.

Forfatterne, som inkluderer den tidligere leder af British Nutrition Foundation **Judy Buttriss**, udtaler: "Når de antagelser, der bruges i en undersøgelse, ikke er klart angivet og forklaret, bliver resultaterne tvivlsomme."

De siger, at "manglen på gennemsigtighed i de forudsætninger, der ligger til grund for beregningerne, underminerer autoriteten i GBD-estimaterne".

Og fraværet af en eksplicit begrundelse for de antagelser, der ligger til grund for GBD-estimaterne, er "tvivlsomme, ikke understøttet af data og urealistiske".

Eget review

WCRF forklarer, at de har været på forkant med at udforske forholdet mellem kost, ernæring, fysisk aktivitet og kræft i mere end 20 år.

Efter deres egen gennemgang af data relateret til forbruget af uforarbejdet rødt kød, konkluderede de, at rødt og forarbejdet kød er "årsagsmæssige bidragydere" til udviklingen af tyktarmskræft.

Men velgørehedsorganisationen siger, at den ikke anbefaler, at man fuldstændig skal undgå kød, og de bemærker, at i mange diæter verden over er rødt kød en vigtig kilde til flere næringsstoffer.

"At fjerne kød fra sådanne diæter er upraktisk og urealistisk, og det indebærer en risiko for ernæringsmangel, som vurderes at opveje en fremtidig kræft risiko" konkluderer brevet.

Presset stiger på forfatterne af GBD-undersøgelsen fra 2019 for at offentliggøre den metode, der blev brugt i undersøgelsen forud for offentliggørelsen af efterfølgeren, EAT-Lancet 2.0-rapporten, som skal udgives i 2024.

jnl



Produktivitetsgevinster og investeringer hjælper den globale fjerkræbranche

Fjerkrækødproduktionen fortsætter med at vokse med nye investeringer på trods af pandemiske udfordringer

Fra Watt Poultry Trends 2021

Mens en fortsat virkning af covid-19 mærkes over hele verden, er den globale fjerkrækødproduktion fortsat i vækst og vil, ifølge FAO, nå næsten 135,2 mio. tons i 2021, hvilket er en stigning på ca. 1.3 % i forhold til det foregående år.

Dette er igen den største mængde af den samlede verdens kødproduktion på 345,6 mio. tons og den største handlede i volumen på 15,6 mio. tons i 2021 (figur 1). Selv om fjerkræbranchen vokser langsomt, fortsætter den med at håndtere ikke kun mangel på arbejdskraft, men også de problemer i forsyningskæden, der har været i forbindelse med den igangværende covid-pandemi. Produktionen vil nå 135,2 millioner tons i 2021, hvilket er en stigning fra ca. 85 mio. tons i 2006 (figur 2).

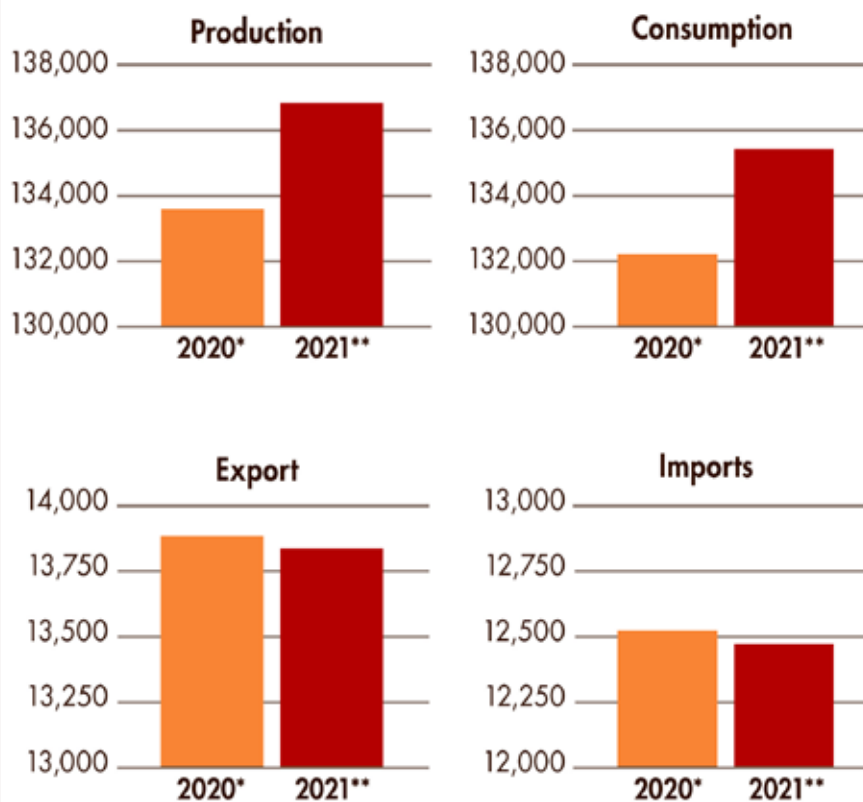
HURTIG FAKTA:

Nordamerika forventes at være den region med det højeste forbrug af fjerkrækød pr. indbygger i 2030.

De dominerende lande vil igen være Kina, USA og Brasilien med henholdsvis 26,41, 23,15 og 15,98 mio. tons (figur 3). Med hensyn til forbrug efter region fortsætter både udviklede regioner og udviklingsregioner med at forbruge mere fjerkrækød end nogen anden kødart, og i spidsen ligger Nordamerika med et forbrug pr. indbygger, der forventes at være næsten 50 kg pr. person i 2030 (figur 4).

FIGURE 1: World poultry meat market statistics 2020-21
(x 1,000 metric tons, cwe)

© WATT Global Media 2021



*estimate **forecast

Source: FAO Food Outlook May 2019

FIGURE 2: World poultry meat production trend 2006-21



*Estimate **Projection
Source: Adapted from OECD-FAO Agricultural Outlook publications

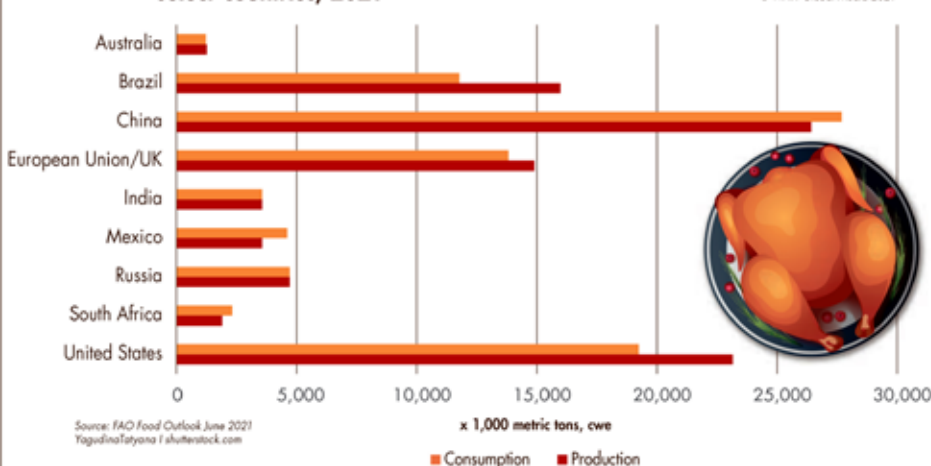
Stigende foderpriser udfordrer i øjeblikket kødproducenterne, som allerede er ramt af problemer i forsyningskæden (figur 5/næste side), mens kødpriserne stiger. Kødpris-/foderindekset ventes at falde i fremtiden.

Vækst på fjerkræmarkedet

I USA forventer USDA, at slagtekyllinge-produktionen vil stige langsommere i 2022, 1,23 %, end den gjorde i 2021, 2,03 %. Produktion af kalkunkød forventes at stige igen og vokse med 1,09 % i 2022 efter at være faldet med 0,2 % i 2021 (figur 6/næste side). Mange investeringer på verdensplan for at bidrage til væksten i produktionen af fjerkrækød sker indenfor diagnostisk teknologi for at forbedre dyrevelfærden og fødevarerikkerheden. I 2025 forventes værdien af markedet for fjerkrædiagnostik i Latinamerika at stige til 70 mio. \$ (ca. 517 mio. kr.), en vækst på 75 % fra 40 mio. \$ (ca. 295 mio. kr.) i 2020. Fjerkrædiagnostik er vigtig af hensyn til overvågning og forebyggelse af spredning af sygdomme blandt husdyr (figur 7/næste side).

Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

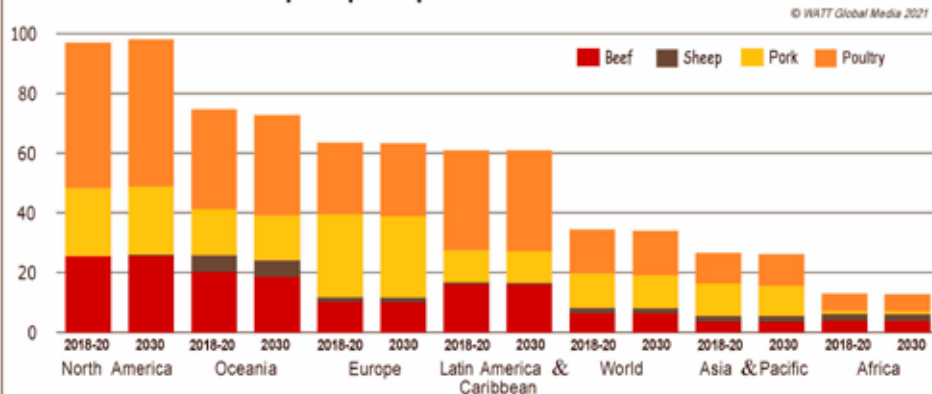
FIGURE 3: Poultry meat production and consumption estimates in select countries, 2021



Source: FAO Food Outlook June 2021
YagudinaTatyana / shutterstock.com

HURTIG FAKTA:
FAO anslår, at over 37 % af alt kød, der handles i verden i 2021, vil være fjerkrækød.

FIGURE 4: Meat consumption per capita 2018-20 to 2030 (kg)

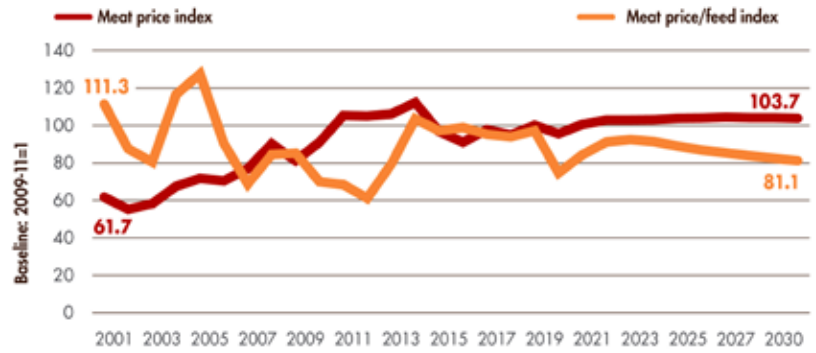


Note: Per capita consumption is expressed in retail weight.
Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30



FIGURE 5: Meat price index vs meat price/feed index to 2030

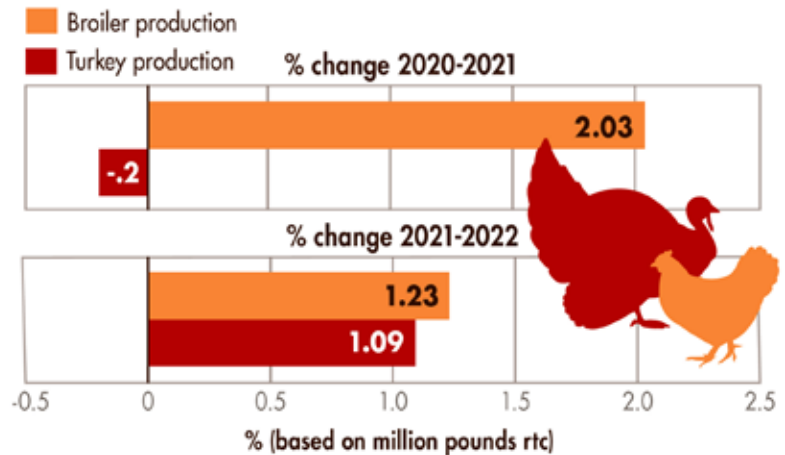
© WATT Global Media 2021



Source: OECD/FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 6: Percent change in US broiler and turkey production 2020-22

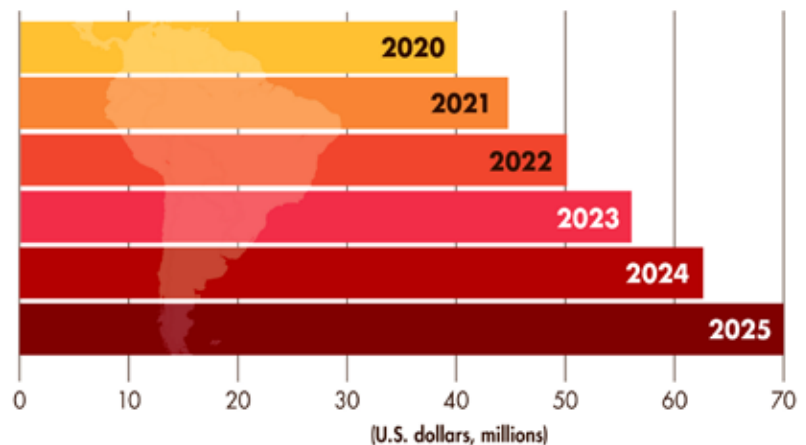
© WATT Global Media 2021



Source: Adapted from USDA World Agricultural Supply and Demand Estimates, August 2021

FIGURE 7: Latin America poultry diagnostics market revenue 2020-25

© WATT Global Media 2021



Source: Market Data Forecast via Statista

Fjerkrækødforarbejdningsanlæg med nul affald åbner i Singapore

Det nye fjerkrækødforarbejdningsanlæg på Nanyang Technical University Singapore (NTU Singapore) omformer affaldsbiprodukter til bæredygtige emballagealternativer og næringsstoffer til laboratoriedyrkede kødprodukter.

Anlægget er det første affaldsfri fjerkrækødforarbejdningsanlæg i Singapore. Det er resultatet af en forskningssamarbejdsaftale mellem Nanyang Technical University, Singapore og fjerkræproducenten Leong Hup Singapore, der blev underskrevet i marts 2022.

"Som en af Singapore og Malaysias vigtigste fjerkræleverandører er det vigtigt at fremtids-sikre virksomhedens praksis samtidig med, at vi løfter vores bæredygtighedsprofil. Ved at udnytte NTU's store forskningsekspertise, især med forskerne fra universitetets fødevarervidenskabelige og teknologiske program, har det et stort potentiale til også at påvirke fjerkræbranchen i Sydøstasien og videre" siger Lau Joo Hwa, adm. direktør for Leong Hup Singapore.

Almindeligvis betragtes fjer som et affaldsprodukt fra fjerkrækødforarbejdning, og der produceres mere end to milliarder fjer hvert år.

Fjerkrækødforarbejdningsanlægget med nul affald bruger keratinen fra kyllingefjer til at producere æggebakker, hvilket giver et grønere alternativ til emballage lavet af syntetiske polymerer.

For at skabe æggebakkerne blev fjerfibre tørret ved stuetemperatur i fire dage og derefter blandet med en umættet polyesterharpiks. I laboratorietests modstod bakken næsten to gange så meget kraft sammenlignet med konventionelle plastbakker.

"Projektet har tydeligt vist, at fjer ikke længere kan ses som et affaldsprodukt" sagde William Chen, direktør for NTU's Food Science and Technology-program. "Brugen af kyllingefjerfibre i kompositmaterialer er en ny kilde til materialer, der kan være økonomiske, miljøvenlige og genanvendelige."

Anlægget udtænkte også en tilgang til at omdanne biologisk affald, såsom blod og knogler, til et vækstmedium for laboratoriedyrket kød.

"Vores samarbejde med Leong Hup Singapore viser, at vi anvender innovationer udviklet af NTU's Food Science and Technology-program for at løse dette problem, hvilket bringer prisen for mediet ned, mens vi genbruger materialer, som ellers ville være blevet destrueret" tilføjede Chen.

De høje omkostninger forbundet med produktion af laboratoriedyrket kød er fortsat en stor barriere for kommercialisering af laboratoriedyrket kød.

WattAgNet.com / jnl

Rabobank's Poultry Outlook viser stærk efterspørgsel og store operationelle udfordringer

Udsigterne for den globale fjerkrækødbranche for 2H 2022 er positive på trods af betydeligt omkostningspres og andre driftsmæssige udfordringer.

Efterspørgslen er stor, og de fleste lande er åbne efter at have vedtaget 'lev med covid'-strategier. Dette presser efterspørgslen efter fjerkrækød op, mens globalt pres på købekraft og høje fødevarerpriser også fører forbrugerne hen imod det billigste kødprotein: fjerkrækød.

Den største udfordring for branchen er på den operationelle side. Foder- og energipriserne er højere, end de har været i mange år og forventes at forblive høje ind i 2023. Ud over de vedvarende covid-19-påvirkninger står branchen i øjeblikket over for en af de højest pressede sæsoner af fugleinfluenza (AI) i historien. Ukraine-krisen påvirker direkte globale foderråvare-, energi- og gødningspriser, hvilket yderligere udfordrer driften i 2. halvår 2022.

En konsekvens af denne udfordrende kontekst er, at udbuddet bliver stramt. Mellemstore og små producenter nedskalerer som

reaktion på højere arbejdskapitalkrav og risici. Nye investeringsprojekter er blevet forsinket på grund af de stigende investeringsomkostninger med høje stålpriser, stigende renter, høje logistiske omkostninger og et stramt arbejdsudbud. Forsyningen af avlsdyr er strammet efter covid-19-relateret nedskalering. I Asien har afrikansk svinepest (ASF) også haft stor indflydelse på den lokale kødforsyning, hvor især Thailand og Filippinerne er ramt og står over for trange lokale kødforsyningsforhold.

I denne udfordrende markedssammenhæng vil forskellene mellem vindere og tabere være betydelige. Virksomheder med stærk markedsstyrke, stærk biosikkerhed og stærk drift - med høj effektivitet og solide indkøb - vil sandsynligvis overgå markedet. Handlende forventes at drage fordel, da globale handelsmængder vil stige, og førende lande og virksomheder, der ikke står over for fugleinfluenza-restriktioner, vil også nyde godt af situationen.

EuroMeatNews.com / jnl

Nutreco modtager tilskud til foderløsninger til producenter i Afrika

Nutreco har modtaget et tilskud på 4,8 mio. \$ (ca. 35,4 mio. kr.) fra Bill & Melinda Gates Foundation til implementering af lokaliseret, bæredygtig fuldfoderproduktion i Afrika syd for Sahara. Tilskuddet vil i begyndelsen finansiere 21 Hendrix4U fuldfoderproduktionsprojekter i Ghana, Elfenbenskysten, Nigeria og Uganda. Hendrix4U leverer en 'factory-in-a-box' til landdistrikter, der sikrer adgang til kvalitetsfoderproduktion for småskalaproducenter på en økonomisk bæredygtig måde.

PoultryWorld.net / jnl

Fjerkrækød produceres og forbruges i stigende grad i **udviklingslande**

Udviklingslande med voksende velstand og stigende befolkninger vil dominere markedet for fjerkrækød i det næste årti.

Fra Watt Poultry Trends 2021

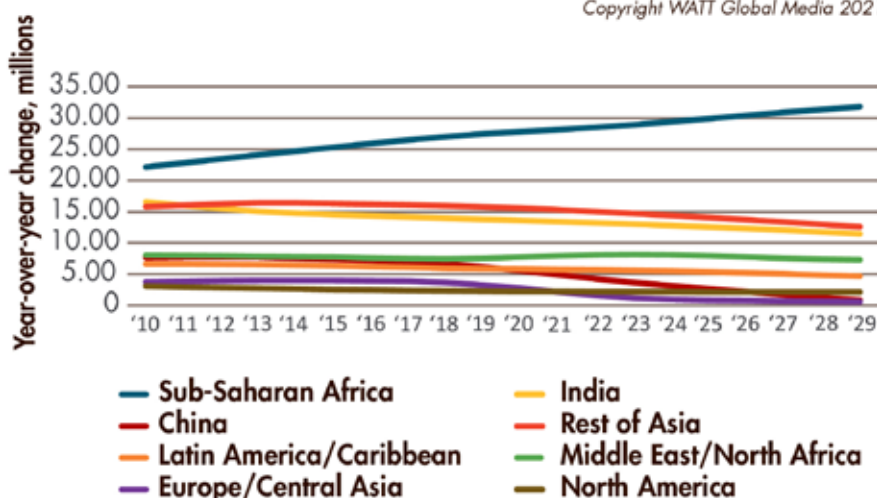
Frem mod 2030 forventes verdens befolkning at fortsætte med at vokse med en faldende hastighed; undtagelsen er igen Afrika syd for Sahara, som bare fra 2020 til 2021 skulle se en stigning på 32 mio. mennesker, ifølge fremskrivninger fra den seneste OECD-FAO Agricultural Outlook-publikation (figur 1). Ifølge FAO vil de udviklede lande i 2030 have øget produktionen med lidt over 11 %, mens udviklingslandene næsten vil fordoble denne vækst til 22 % i forhold til den gennemsnitlige periode 2018-20 (tabel 1). Ligeledes vil udviklingslandene tegne sig for næsten det dobbelte vækst i forbruget i de udviklede lande i forhold til gennemsnittet i basisperioden 2020-2030 på grund af den stigende befolkning og stigende indkomster, navnlig i lande, hvor der ikke er kulturelle eller religiøse restriktioner for at spise fjerkrækød.

Regional produktion, forbrug

Asien og Stillehavsområdet samt Latinamerika og Caribien, efterfulgt af Nordamerika, vil vise det største stigning til fjerkrækødproduktion i 2030. Men endnu en gang forventes alle regioner af FAO at have mindst en vis stigning i forhold til gennemsnittet af basisperioden 2018-20 og 2030 (figur 2). FAO's data om produktion og forbrug af fjerkrækød efter region viser, at lavere mellemindkomstlande vil føre til vækst i produktionen fra 2021 til 2030, mens stigningen i forbruget vil være størst i lavindkomstlande (figur 3).

FIGURE 1: World population growth by region to 2030

Copyright WATT Global Media 2021



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

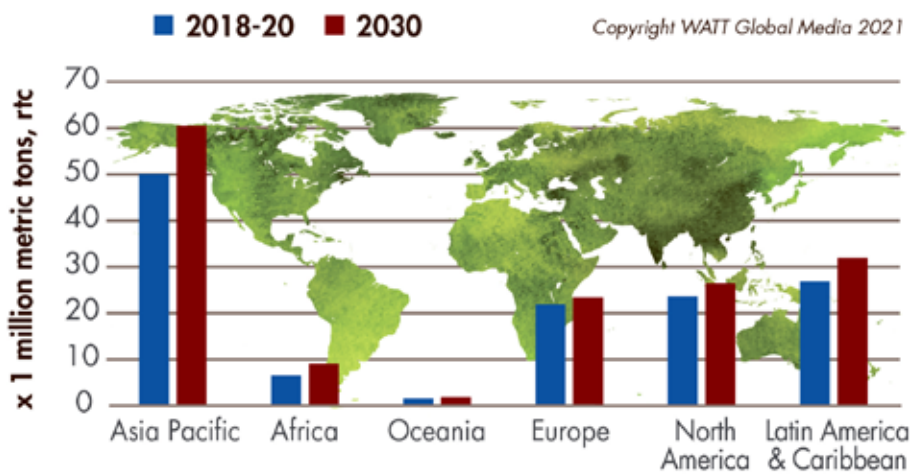
TABLE 1: Poultry meat market projections avg. 2018-20 vs. 2030

Copyright WATT Global Media 2020

	Production			Consumption		
	Avg. 2018-20 x 1,000 metric tons, cwe	2030 x 1,000 metric tons, cwe	% change	Avg. 2018-20 x 1,000 metric tons, cwe	2030 x 1,000 metric tons, cwe	% change
World	130,639	153,479	17.48	128,912	151,831	17.78
Developed countries	51,622	57,423	11.24	48,558	53,624	10.43
Developing countries	79,006	96,056	21.58	80,354	98,207	22.22

Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 2: Poultry meat production by region avg. 2018-20 vs. 2030



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30
Tanya K I Shutterstock.com

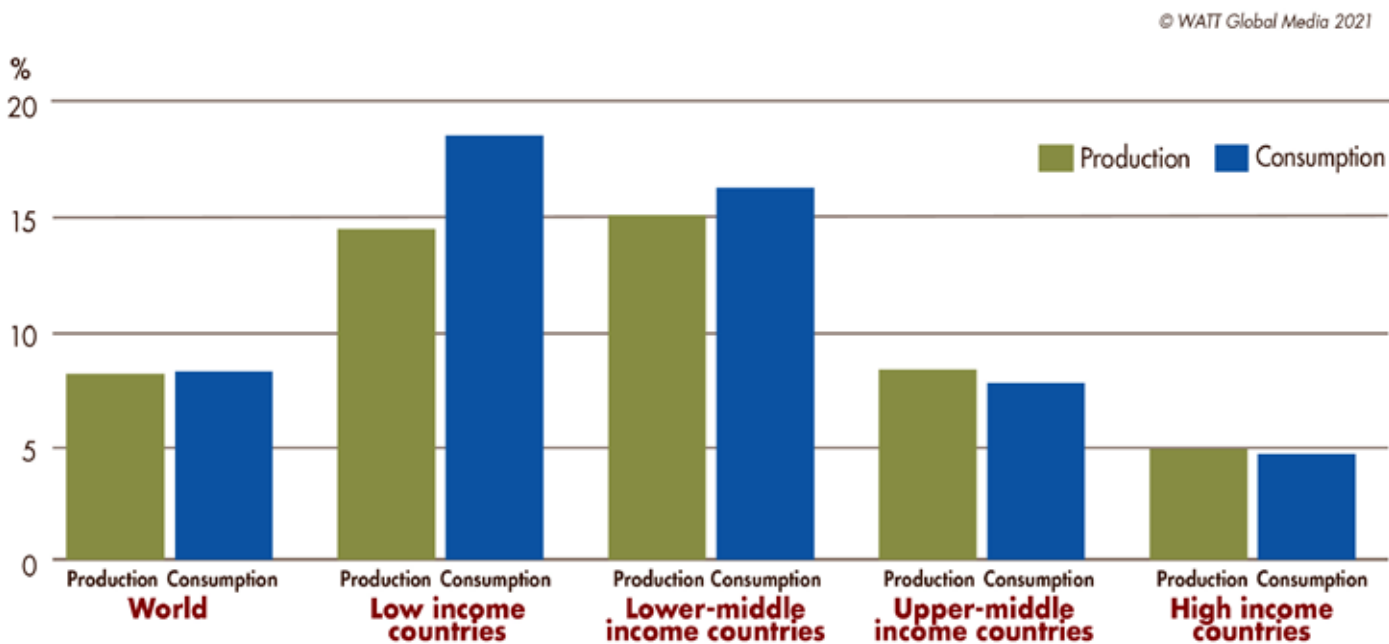
Verdensmarkedspriserne og EU

Mens den nominelle pris på fjerkrækød på verdensplan eller prisen, der ikke er justeret for inflationen, forventes at fortsætte med at stige i løbet af det næste årti frem til 2030 til 1.664 \$ (ca. pr. ton, forventes den reelle (inflationsskorrigerede) pris at falde til 1.391 USD (ca. 45.320 kr.) pr. ton i 2030 (figur 4/næste side).

I EU fortsætter produktionen af fjerkrækød med at stige langsomt og forventes at nå op på mere end 14 mio. tons i 2030, hvilket er en meget ubetydelig stigning fra 2029 (figur 5/næste side). Svinekød vil fortsat være den mest spiste kødart i EU i det kommende årti, selv om forbruget af svinekød pr. indbygger i EU ifølge FAO's skøn forventes at falde en smule fra 33,4 til 32,0 kg fra 2020 til 2030 (figur 6/næste side). Det forventede fald i forbruget af både svinekød og oksekød pr. indbygger i EU forventes at blive opvejet af en stigning i forbruget af fjerkrækød fra 23,4 til 24,6 kg pr. indbygger fra 2020 til 2030. Hvis disse skøn er korrekte, vil fjerkræforbruget pr. EU i 2030 vil være 51 % højere end det var i 2000.

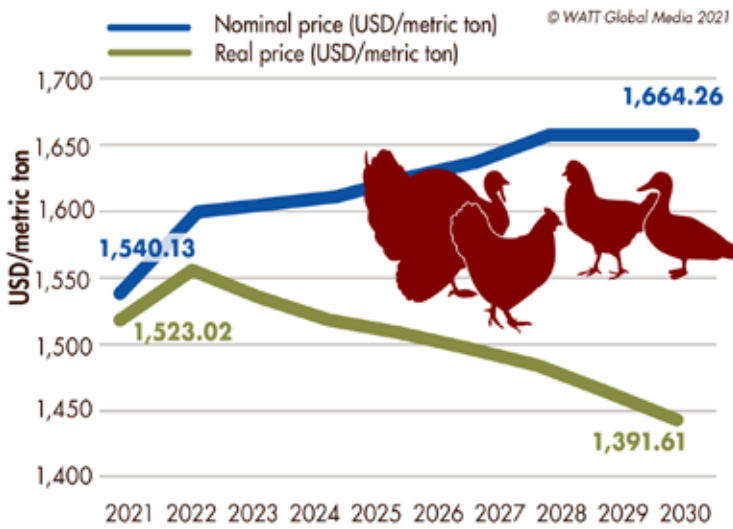
Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

FIGURE 3: Poultry meat production and consumption growth by income level 2021-30



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

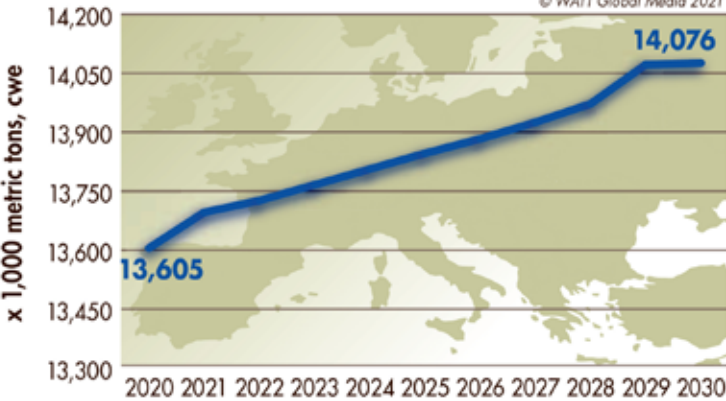
FIGURE 4: World poultry meat price projections 2021-30



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

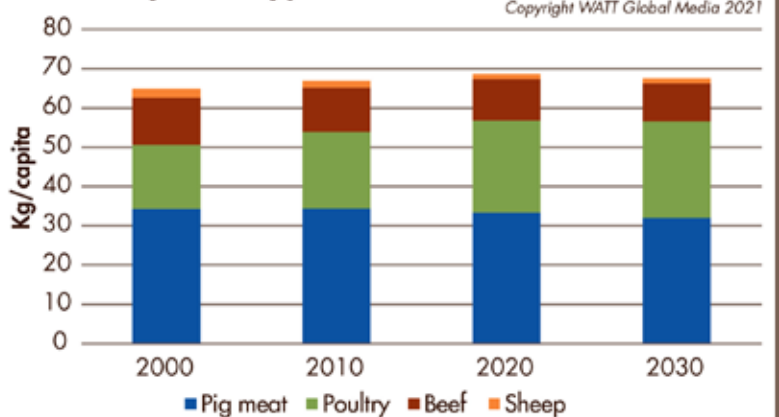


FIGURE 5: EU poultry meat production forecast to 2030



Source: European Commission medium-term prospect for EU agricultural markets and income 2019-30

FIGURE 6: EU meat consumption per capita by meat type



Source: EU Agricultural Outlook for Markets, Income and Environment 2020-30

I Storbritannien kan man nu finde CO₂-neutrale gulerødder og æg i supermarkederne

Verdens første gulerødder, der er certificeret som CO₂-neutrale, bliver dyrket i Nottinghamshire af et landmandsejet kooperativ. Freshgrowers, som leverer Chantenay gulerødder til supermarkeder og cateringkunder i hele Storbritannien, bruger modregningsforanstaltninger i vedvarende energiprojekter for at ophæve 'uundgåelige' emissioner i produktionen og høsten af deres gulerødder.

Drivhusgasemissioner (GHG'er) fra 2021-22-afgrøden viser et kulstofaftryk på 0,03 g CO₂e pr. kilogram gulerødder – til sammenligning har bananer et kulstofaftryk på 0,7 kg CO₂e.

James Poynter, direktør for Carbon Neutral Britain, sagde, at Freshgrowers ved at udligne kulstof ville vende enhver miljøpåvirkning fra produktion og høst – men at miljøpåvirkningen af produktionen 'allerede var ret lille'. "Gennem Carbon Neutral Britain's Climate Fund-portefølje vil Chantenays emissioner blive udlignet via vedvarende energiprojekter rundt om i verden, hvilket giver god genklang med avlernes egne investeringer i grøn energi som et kooperativ" sagde han.

CO₂-måling og -udligning vil blive gentaget årligt, med næste auditering i foråret 2023. En ny emballagemærkning vil blive rullet ud i løbet af de kommende uger.

I mellemtiden kan kunder hos Morrisons nu købe kulstofneutrale æg, efter at virksomheden meddelte, at det var blevet det første supermarked, der lancerede sit eget brand. 'Planet Friendly Eggs', der er prissat til 1,50 £ for et halvt dusin (ca. 2,19 kr. pr. stk.) produceres på farme, hvor hønerne fodres med et sojafri foder bestående af insekter, som igen dyrkes på madaffald fra Morrisons' bageri, frugt og grøntsager.

De er også indstillet på at være de første æg med det britiske Lion Egg grønne stempel, for at informere kunderne om deres lavere miljøpåvirkning.

Æggene er til salg i 50 af Morrisons' Yorkshire-butikker og deres 'lavere miljøpåvirkning'-forretning i Little Clacton. En national udrulning er planlagt til 2023.

Sophie Throup, landbrugschef hos Morrisons, sagde, at virksomheden planlagde at lancere "mange flere" kulstofneutrale produkter. "Det er alt sammen en del af vores stræben efter kun at blive direkte forsynet fra 'nul-emission' britiske farme i 2030" sagde hun.

Farmers Weekly / jnl

Vegetariske diæter kommer til at fungere med to æg

Plantebaseret kost virker bedre for helbredet og er mere nærende, når det suppleres med to daglige æg. Det siger forskere fra University of Connecticut og Yale-Griffin Prevention Research Center, som har udført to separate undersøgelser om emnet.

Plantebaserede kostvaner er mere og mere populære i Storbritannien, med en YouGov-undersøgelse, der viser, at næsten 1/3 af briterne, især kvinder og yngre mennesker, afviser kød og spiser en flexitær, vegetarisk eller vegansk kost.

Men ernæringseksperter er enige om, at der skal gøres en ekstra indsats, når man skærer kød, fisk eller mejeriprodukter fra i kosten for at sikre, at vi får alle de næringsstoffer, vi har brug for. Vigtige diæt-mangler omfatter vitamin B12, jod, selen, zink og D-vitamin – alt sammen findes i æg.

De nye randomiserede kontrollerede forsøg sammenlignede fuldt plantebaserede kostvaner med de samme kostvaner plus to daglige æg. I den første undersøgelse, offentliggjort i Journal of the American Nutrition Association, fulgte 35 voksne de forskellige diæter i 6 uger hver. I midten gik de tilbage til deres sædvanlige kostvaner i en 4-ugers udvaskningsperiode. Resultaterne viste, at den generelle ernæ-

ringskvalitet faldt, når folk skiftede fra deres sædvanlige kost til en plantebaseret kost. Men ernæringskvaliteten blev genoprettet, da to æg blev tilføjet til den plantebaserede kost hver dag, især for proteinkvalitet og sundt fedt.

Den anden undersøgelse, offentliggjort i tidskriftet, Nutrients, fik 24 voksne med metabolisk syndrom (forhøjet kolesterol og blodtryk) til at følge en plantebaseret kost plus ægerstatning i 4 uger, før de skiftede over til den samme diæt plus to æg om dagen. Igen var der en udvaskning på 3 uger mellem de forskellige diæter for at holde deres virkninger adskilt. Forskerne fandt ud af, at den ægholdige diæt sænkede kropsvægten betydeligt og øgede det såkaldte 'gode' HDL-kolesterol. I en kommentar til undersøgelsen sagde diætist Dr Carrie Ruxton: "Efterhånden som flere mennesker skifter til plantebaseret kost, er det vigtigt at forblive opmærksom på de næringsstoffer, der går glip af ved at tage kød ud af kosten."

"Æg har en af de laveste drivhusgasemissioner af alle animalske fødevarer - endda lavere end ris eller sojamælk - og er en enkel måde at tilføje disse næringsstoffer tilbage, mens du stadig nyder en kødfri diæt. Æg er rige på proteiner af høj kvalitet, B-vitaminer til energi og selen og D-vitamin til immunfunktion, hvilket gør dem til et kraftcenter af sundheds-givende næringsstoffer".

EuroMeatNews.com / jnl

KFC tester kyllingenuggets rettet mod Gen Z i Charlotte

I et forsøg på at nå ud til yngre forbrugere vil KFC midlertidigt tilføje 100 % hvidt kød, hele muskelkyllingenuggets til menuerne på de deltagende restauranter i Charlotte, North Carolina.

Hvis lanceringen lykkes, kan kyllingenuggets permanent erstatte popcornkylling på menuer i hele landet.

Kyllingenuggets er håndpaneret og fås i 8-, 12- og 36-stk.

"Mens nuggets ofte kommer i små pakker, betyder det ikke, at de skal have en lille smag" sagde Nick Chavez, CMO for KFC U.S. i en erklæring.

"Vi ville introducere nuggets med den smag og ingredienser, der lever op til vores arv som de originale stegte kyllingeeksperter. Vores Kentucky Fried Chicken nuggets tilbyder en ny måde at nyde vores karakteristiske 11 urter og krydderier på."

Dette er første gang, KFC tilføjede kyllingenuggets til deres menu, selvom mærket testede en plantebaseret kylling nugget tidligere i 2022.

Medlemmer af Generation Z, født mellem 1996 og 2010, er begyndt at tage eksamen og begynde at arbejde, hvilket betyder, at deres købsvalg bliver stadig mere indflydelsesrige.

Chris Scott, køkkenchef hos KFC U.S., kaldte lanceringen "en rigtig stor ting", designet til at introducere "en helt ny generation til den originale opskrift."

"Så mange af yngre forbrugere er ikke interesseret i at spise kylling med ben, uanset hvilken grund de vælger" sagde han til Yahoo Finance.

"Det er en helt anden smagsprofil, end hvad alle andre har på markedet. At bringe det til produkter uden ben er bare sådan et stort skridt, der åbnede sig for os."

"Jo tidligere du kan engagere dig med en forbruger, jo mere potentiale har du for at opbygge loyalitet og opbygge frekvens i løbet af flere år" sagde Robert Byrne, direktør for forbruger- og brancheindsigt hos restaurant-

konsulentfirmaet Technomic, tidligere til CNN Business. Det er svært at udvikle loyalitet "når nogen er forbi det vindue," sagde han.

WattAgNet.com / jnl

Hvilke delstater producerer flest æg?

Iowa, Indiana og Ohio var de tre største ægproducerende delstater i løbet af det sidste år, hvor hver delstat har produceret mere end 10 milliarder æg i løbet af det sidste år. I den senest udgivne rapport fra USDA 'Poultry – Production and Value 2021 Summary Report', opgives antallet af producerede æg i hver af de største ægproducerende delstater. Disse tal blev udarbejdet af USDA National Agricultural Statistics Service (NASS) fra 1. december 2020 til 30. november 2021. De 10 største producenter og antallet af æg produceret i disse delstater i denne periode er:

• Iowa	14.980.300.000
• Indiana	10.606.800.000
• Ohio	10.456.000.000
• Pennsylvania	8.111.000.000
• Texas	6.420.500.000
• Georgia	5.064.200.000
• Michigan	4.541.900.000
• Arkansas	4.248.700.000
• North Carolina	4.093.600.000
• Californien	4.019.600.000

Placeringen blandt de øverste syv producerende delstater var konsistente sammenlignet med den foregående 12-måneders periode, men øget produktion i Arkansas foranledigede en vis blanding nær bunden af listen. Arkansas rangerede 10. i løbet af det foregående år, men oplevede en stigning på mere end 400 mio. æg for det seneste år, hvilket fik Arkansas til at springe op på en ottende plads. North Carolina og Californien oplevede også små stigninger i ægproduktionen i løbet af det seneste år, men hver delstat faldt en plads til henholdsvis niende og tiende pladserne.

NASS samlede data om ægproduktionen i

alle amerikanske delstater, hvor æg produceres, men NASS offentliggjorde kun statsspecifikke oplysninger for Alabama, Arkansas, Californien, Colorado, Georgia, Illinois, Indiana, Iowa, Kentucky, Louisiana, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Mississippi, Missouri, Montana, Nebraska, New York, North Carolina, Ohio, Oklahoma, Oregon, Pennsylvania, South Carolina, South Dakota, Tennessee, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Washington, West Virginia og Wisconsin.

Alle andre delstater producerede i alt 7.034.400.000 æg. Delstatsspecifik information for de resterende stater blev ikke offentliggjort for at undgå at afsløre data vedrørende individuelle producenter, hedder det i rapporten.

WattAgNet.com / jnl

Australian Eggs lancerer EggTrace

Som en del af et projekt, der skal fremme forbedret fødevarer- og forsyningssikkerheden på tværs af landbrugssektoren, lancerer Australian Eggs EggTrace, et værktøj designet til at hjælpe ægproducenter med at spore æg tilbage fra købsstedet til dato og stedet, hvor æggene blev lagt. Ved at skabe fuld synlighed på den vej, et æg tager fra æglægning til butik, kan ægproducenter lettere og effektivt identificere eventuelle kvalitets- eller sundhedsproblemer, der påvirker æg, hvilket sikrer en sikrere og mere pålidelig ægforsyningskæde.

PoultryWorld.net / jnl

Fjerkræbranchen i Tyskland ser store mangler i lovudkastet om en statslig dyreholdsmærkning

Som forskellige medier rapporterer, cirkulerer et lovudkast om statslig dyreholdsmærkning i øjeblikket i den føderale tyske regering. Hidtil har dette været en model uden værdi for den tyske fjerkræbranche: papiret er stort set begrænset til markedsføring i supermarkederne, og det ignorerer hele området for forbrug uden for hjemmet og catering og glemmer også at inkludere forarbejdede kødprodukter i reguleringen.

"Det foreliggende lovforslag kan og må ikke blive lov i denne form" kritiserer Friedrich-Otto Ripke, formand for Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. Udkastet til lovforslaget bygger på nøgle-spørgsmålet for statslig dyreholdsmærkning, som for nylig blev fremlagt af Cem Özdemir, fødevarer- og landbrugsminister. Der er planlagt et obligatorisk mærke på kødemballagen, som fremover skal give forbrugerne gennemsigtig information om, hvordan et dyr blev holdt i Tyskland.

For Friedrich-Otto Ripke er det forelagte udkast et slag i ansigtet på de tyske kødproducenter: "Dette ville gøre Tyskland med dets dyreholdere og virksomheder fuldstændig ukonkurrencedygtige inden for EU. Ikke et eneste ord bliver forklaret til lokale landmænd om, hvordan de skal finansiere den nødvendige ombygning af deres stalde. Ud over disse enorme økonomiske byrder er der stadig ingen bestemmelse om obligatorisk oprindelsesmærkning på alle markedsføringskanaler som en klar indikation og påskønnelse af tyske varer. Det kan ikke fungere – især ikke i inflationstider med en klar tendens til at købe billigere dagligvarer."

Brugen af mærket på alt forbrug uden for hjemmet er heller ikke fastsat i lovudkastet. "Vores forbundsminister glemmer bevidst at regulere mere end halvdelen af markedet. Mere end 50 % af kødsalget strømmer til dette område. Især her vil mere gennemsig-

tighed om dyrehold og dyrs oprindelse være særlig vigtig. At undvære den obligatoriske mærkning er dødbringende for lokalproduktionen i det lange løb" fortsætter Ripke. Udenlandske varer med væsentligt lavere dyreholdsstandarder vil blive brugt endnu mere i gastronomi, kantiner og grossister og fortrænge tyske varer: "Forbundsminister Özdemir udløser aktivt kødimport med det offentliggjorte forslag fra hans ministerium. Det kan og må ikke være hans hensigt, og Forbundsdagen skal forhindre dette!" Formanden bemærker, at Forbundsdagen af forfatningsmæssige årsager ikke kan acceptere, at der ikke skal tillades yderligere mærkninger for typen af opdræt ud over det statslige opdrætsmærke. "Vi vil ikke lade os udelukke fra dyrevelfærdsinitiativets gennemprøvede mærke, som nu er velkendt af tre fjerdedele af de tyske forbrugere, og som findes på over 80 % af fødevarer, der indeholder fjerkræ!" understreger Friedrich-Otto Ripke.

EuroMeatNews.com / jnl

Kødproduktionen i Tyskland faldt med 7,9 % i første halvdel af 2022

Ifølge de foreløbige resultater producerede kommercielle slagterier i Tyskland næsten 3,5 mio. tons kød i første halvår af 2022. Som rapporteret af Statistisches Bundesamt (Destatis) var dette 7,9 % mindre end i samme periode året før.

I alt 25,8 mio. svin, kvæg, får, geder og heste og 353,2 mio. kyllinger, kalkuner og ænder blev slagtet på slagterierne i første halvdel af 2022.

I årets første seks måneder slagtede tyske farme 23,8 mio. svin. Det svarer til et fald på omkring 2,3 mio. slagtede dyr eller 8,9 % i forhold til året før. Mængden af produceret svinekød i 1. halvår 2022 var 2,3 mio. tons, et fald på 10,1 % i forhold til samme periode sidste år (-253.800 tons). Den gennemsnitlige slagtevægt af grisene faldt også med godt

et kilo til 96,31 kilo. En årsag til den faldende svinekødsproduktion er de ligeledes faldende svinebestande i Tyskland.

I alt slagtede virksomheder i Tyskland omkring 1,4 mio. kvæg i første halvår af 2022. I forhold til året før betyder det et fald på 8,1 % (-127.200 dyr). Mængden af produceret oksekød faldt med 9,1 % til 476.100 tons (-47.500 tons) i undersøgelsesperioden sammenlignet med 2021. Gennemsnitsvægten af kvæget var 329,53 kg, omkring 3,6 kg under vægten af samme periode sidste år. I første halvdel af 2022 faldt mængden af produceret fjerkrækød langt mindre end svine- og oksekødsproduktionen. Med omkring 771.600 tons blev der produceret fjerkrækød 0,2 % mindre end i samme periode sidste år (-1.800 tons).

I årevis har svinekød udgjort den største andel af kommerciel kødproduktion i Tyskland. I første halvdel af 2022 kom næsten to tredjedele (64,3 %) af det producerede kød fra slagtede grise. Herefter fulgte fjerkrækød med en andel på 21,9 % og oksekød med 13,5 %. Kødet fra får, geder og heste udgjorde kun omkring 0,3 % af den samlede produktion.

EuroMeatNews.com / jnl

Fjerkrækød vil dominere kødmarkedet i verden efter covid-19

Væksten vil være størst i udviklingsregioner globalt.

Fra Watt Poultry Trends 2021

I løbet af det næste årti forventer OECD og FAO, at den samlede globale kødproduktion vil nå 366 mio. tons inden 2030 eller næsten 40 mio. tons mere - hvoraf 80 % af stigningen vil ske i udviklingslande. Af denne samlede mængde vil fjerkrækød stadig bidrage med den største mængde, idet verdens fjerkrækødproduktion på mere end 130 mio. tons i gennemsnit i perioden 2018-20 stiger til over 153 mio. tons i 2030 (figur 1). Stigende efterspørgsel efter fjerkrækød vil drive stigninger i både produktion og forbrug i det næste årti.

Selv om den globale vækst i fjerkrækødproduktionen forventes at være i et langsommere tempo i det kommende årti end tidligere, vil fjerkrækød være den primære drivkraft for øget global kødproduktion frem til 2030 takket være lavere produktionsomkostninger i forhold til andet kød, en kortere produktionscyklus, bedre foderforbrug og lavere produktpriser i mange regioner. Til sammenligning forventes svinekødsproduktionen - den næststørste bidrager til den globale kødproduktion - at være på 127,3 mio. tons i 2030 op fra et gennemsnit på omkring 113 mio. tons i basisperioden 2018-20. Forbedringer inden

for genetik, dyresundhed og management-praksis er i sidste ende også fortsat til gavn for både branchen og forbrugerne. Ifølge OECD-FAO vil den årlige vækstrate for fjerkrækød fra 2021-30 i gennemsnit være 1,5 % sammenlignet med 2,7 % i perioden 2011-20. En stor del af den gennemsnitlige årlige stigning i fjerkrækødproduktionen forventes at komme fra den årlige stigning på 1 % i antallet af fjerkræ i perioden 2021-30.

Udviklingen i fjerkrækødproduktionen

Ifølge FAO vil fjerkræproducenter på kort sigt drage fordel af gunstige kød-foderforhold og øget importefterspørgsel på verdensplan, og Asien vil tegne sig for størstedelen af stigningen i fjerkrækødproduktionen i 2020 og 2021. Nordamerika vil fortsat være en stor bidrager, efterfulgt af lande i Sydamerika og Europa (figur 4).

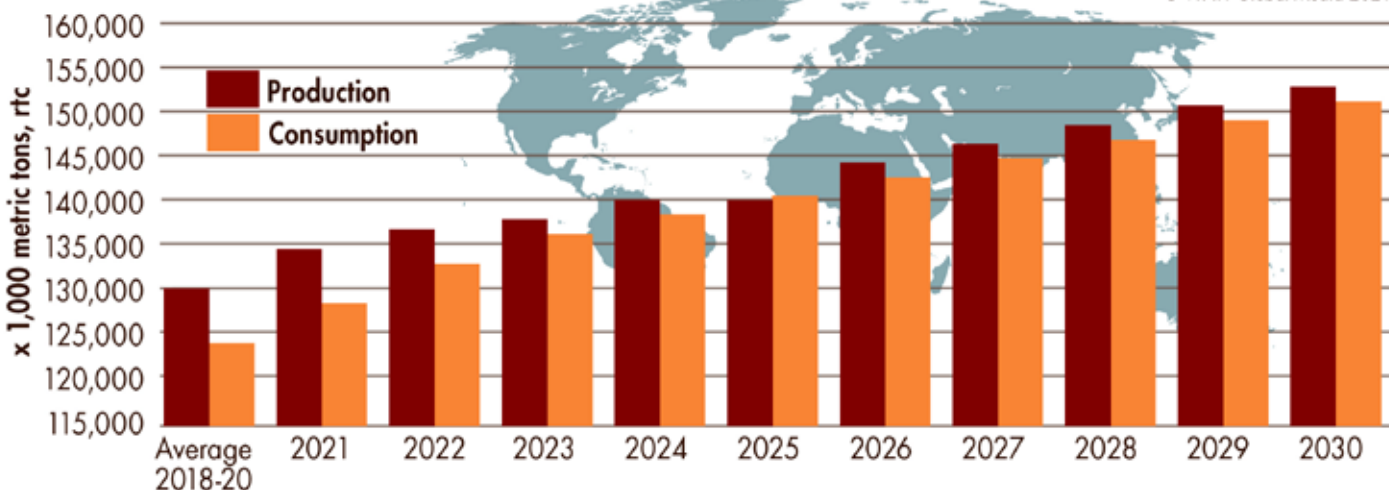
Opdatering: USA, Brasilien, Latinamerika

I USA forventer USDA, at fjerkrækødproduktion vil nå op på næsten 51 mia. lbs (ca. 23,1 mio. tons) i 2021, stigende til over 51 mia. lbs i 2022 (tabel 1).

Brasilien, Kina, EU og USA forventes at tegne sig for næsten 61 % af den globale kyllingekødsproduktion i 2021. På verdensplan forventes fjerkrækødsporten fra store eks-

FIGURE 1: World poultry meat production and consumption projections to 2030

© WATT Global Media 2021



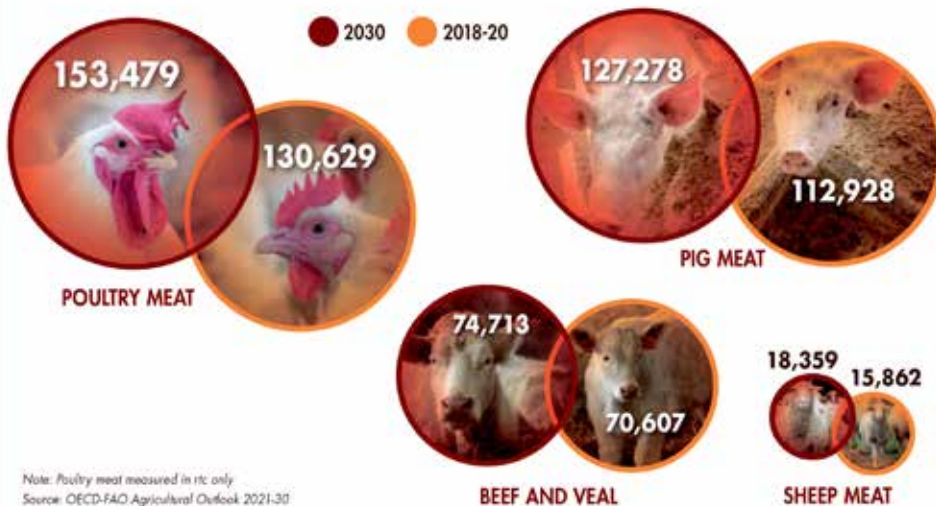
Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 2: Global meat production by species

Average of 2018-20 production compared with 2030 projection

x 1,000 metric tons, cwe or rtc

© WATT Global Media 2021



Note: Poultry meat measured in rtc only
Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

portører at stige med 24 % mellem årene 2022 og 2030, ifølge fremskrivninger i USDA World Agricultural Outlook Board. Ifølge OECD-FAO vil Brasilien også fortsat være et stort fjerkrækødproducerende land. USDA projekterer Brasiliens fjerkrækødproduktion til at stige fra 13,88 mio. tons i 2020 til 14,15 mio. tons i 2021 (figur 6). Brasilien vil fortsat være den største drivkraft for vækst i fjerkrækødproduktionen i løbet af det næste årti i Latinamerika; landet forventes at øge sin produktion med 14,7 % fra 2021 til 2030 og producere 16,24 mio. tons i 2030.

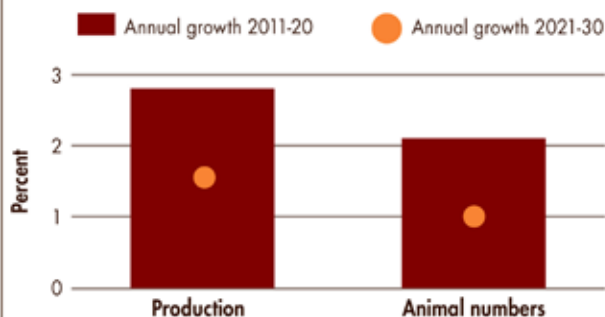
Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl



FIGURE 3: Global poultry meat production growth

avg. 2011-20 vs. 2021-30

© WATT Global Media 2021

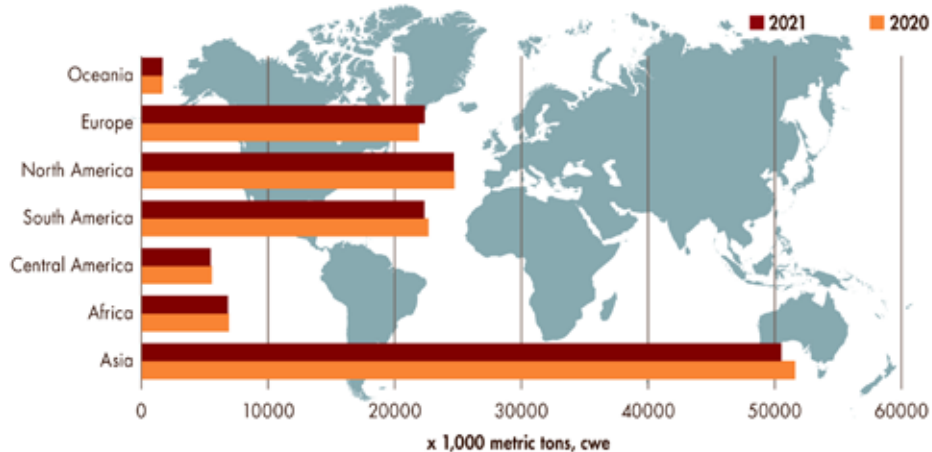


Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

HURTIG FAKTA:
Den globale handel med fjerkrækød forventes at være 52 % større i mængde i 2030, end den var i 2010.

FIGURE 4: Poultry meat production by region 2020 vs. 2021

© WATT Global Media 2021

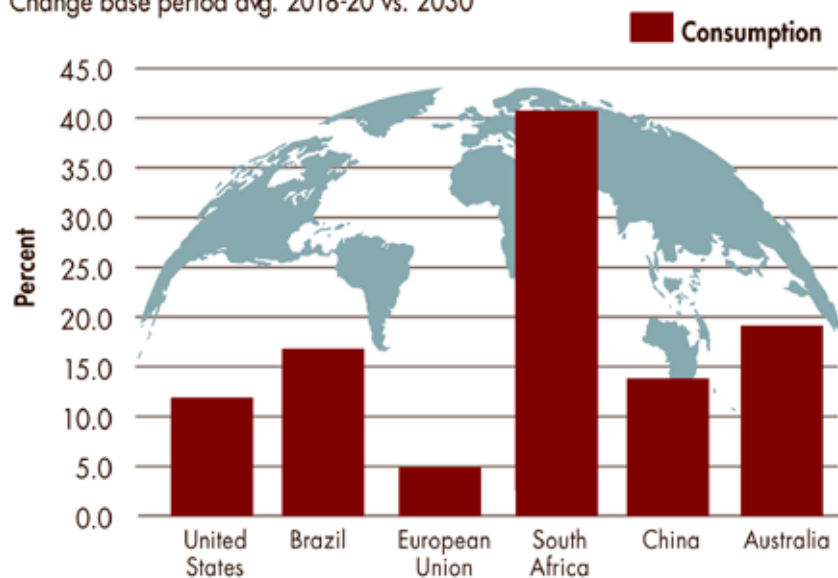


Source: FAO Food Outlook June 2021

FIGURE 5: Top countries' per capita poultry meat production change

© WATT Global Media 2021

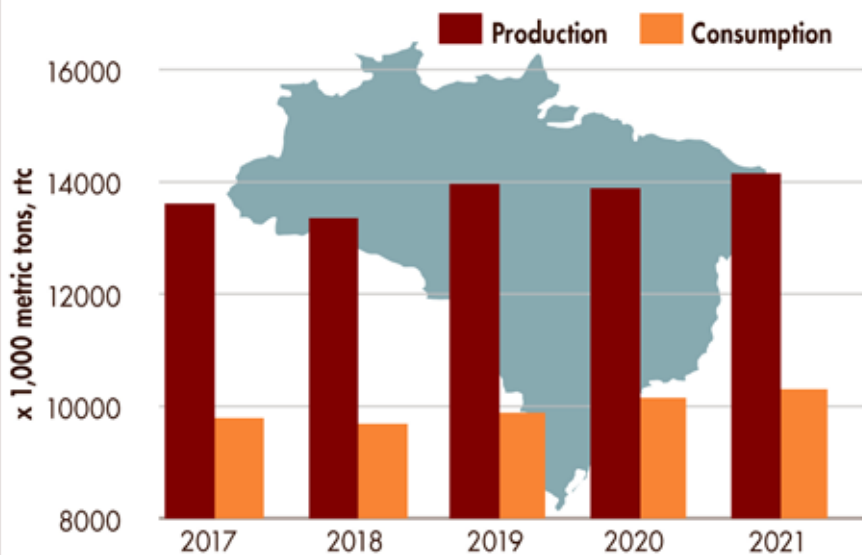
Change base period avg. 2018-20 vs. 2030



Source: Adapted from OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 6: Brazil poultry meat production and consumption trend 2017-21

© WATT Global Media 2021



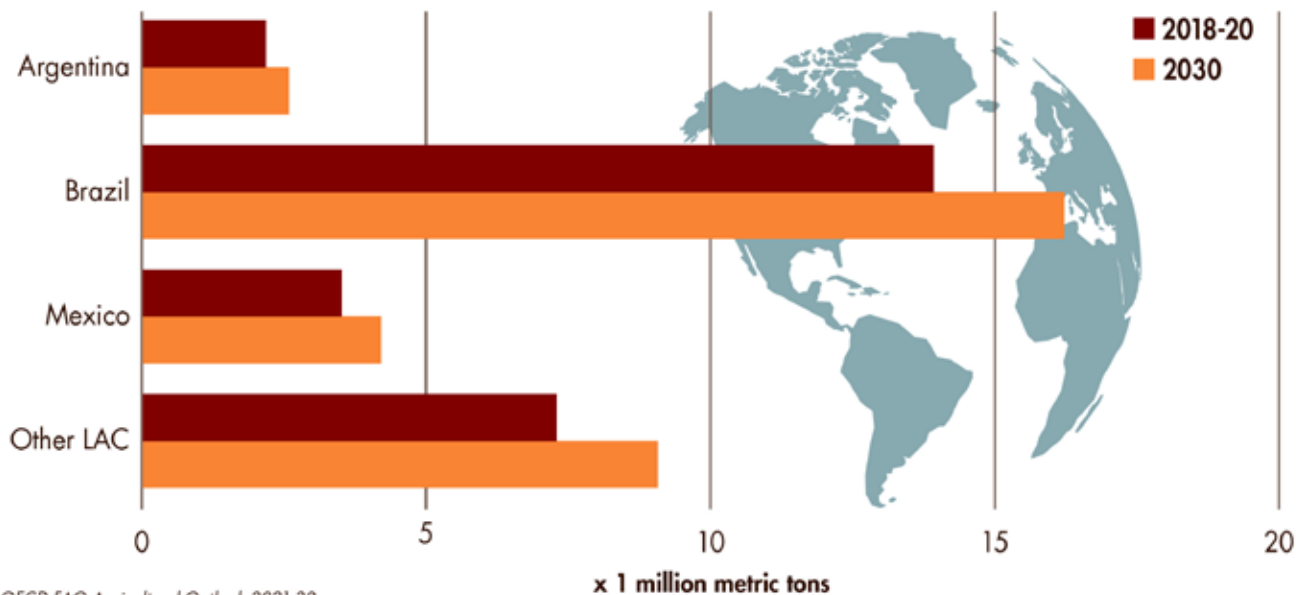
Source: USDA Livestock and Poultry: World Markets and Trade, July 2021



FIGURE 7: Latin America and Caribbean poultry production avg 2018-20 vs 2030

Average 2018-20 vs. 2030 projection

© WATT Global Media 2021

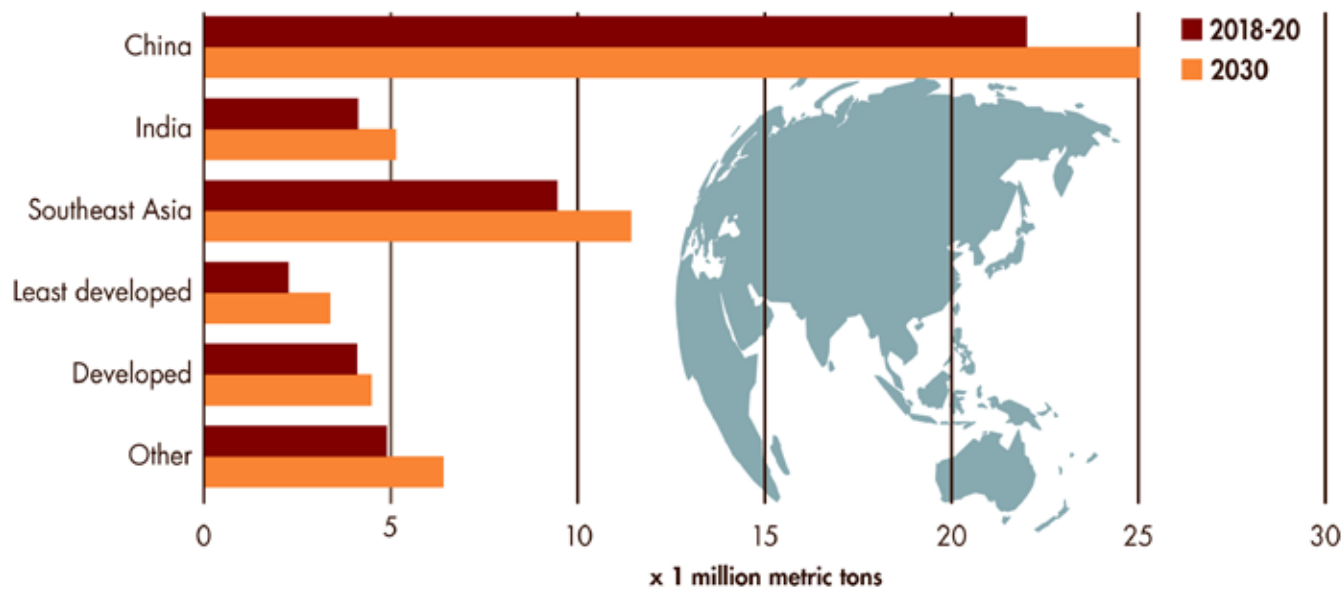


Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 8: Asia Pacific poultry production avg 2018-20 vs 2030

Average 2018-20 vs. 2030 projection

© WATT Global Media 2021



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

Menneskeceller optager mindre protein fra plantebaseret kød

Færre næringsstoffer fundet i de plante-proteiner, der bruges til at skabe kødalternativer, såsom sojabønner, er tilgængelige for menneskelige celler sammenlignet med traditionelle animalske proteiner som kylling, viste resultaterne af en ny undersøgelse offentliggjort i Journal of Agricultura and Food Chemistry.

"Ved at bruge en in vitro-test fandt vi ud af, at peptider fra fordøjelsen af kyllingeproteiner var mindre og har højere hydrofilicitet" sagde Dr. Osvaldo Campanella, medforfatter af studiet, professor og Carl E. Haas Endowed Chair in Food Industries ved The Ohio State University.

Fortalere for plantebaserede proteiner siger, at kødalternativet er sundere end animalske proteiner, med henvisning til de høje protein-niveauer og lave niveauer af uønsket fedt, der findes i planter. Nogle laboratorietest tyder dog på, at proteinerne fra planteproteiner ikke nedbrydes i mindre kæder af aminosyrer kaldet peptider så godt som dem fra kød.

I det nye studie sammenlignede forskerne forskellene i human cellefordøjelse mellem en plantebaseret proteinmodel lavet af soja- og hvedegluten og kylling i en in vitro-test. Resultaterne viste, at de plantebaserede erstatningspeptider var mindre vandopløselige end kyllingens, hvilket gjorde dem sværere for den menneskelige krop at fordøje.

"Vores arbejde med at bruge in vitro-tests viser, at plantebaseret kød giver mange essentielle aminosyrer, som det kræves af mennesker, som kan supplere godt i en afbalanceret kost. Hvorvidt forskellen i peptidabsorption vil have stor indflydelse på sundheden kræver yderligere undersøgelser, der inkorporerer in vivo forskning og i sidste ende kliniske forsøg" forklarede Campanella. Forskerne håber at kunne bruge disse resultater til at udvikle et bedre plantebaseret protein.

"Vi arbejder i øjeblikket på at forbedre proteinernæring fra kødanaloger ud over tekstur og andre organoleptiske egenskaber ved at

ændre formuleringer og forarbejdningsbetingelser. Dette arbejde åbner en dør til kødanalogers ernæringsmæssige egenskaber" tilføjede Campanella.

"Med hensyn til deres ernæring skal der absolut arbejdes mere for at kende nøjagtigt skæbnen for proteiner i forskellige typer kødanaloger og deres biotilgængelighed hos mennesker."

WattAgNet.com / jnl

Britiske supermarkeds kæder offentliggør Campylobacter-resultater for 1. kvartal af 2022

Supermarkeder i Storbritannien har offentliggjort deres resultater for Campylobacter i kylling for første kvartal af 2022.

Dataene dækker januar til marts 2022 for ni supermarkeds kæder med høje niveauer af Campylobacter i ferske, butikskøbte, britisk-producerede kyllinger.

Food Standards Agency (FSA) maksimale niveau er 7 % af fugle med mere end 1.000 kolonidannende enheder pr. gram (CFU/g) Campylobacter.

Resultaterne hos Tesco, Sainsbury's, Aldi og Morrisons steg, mens Lidl og Asda registrerede lavere niveauer af forurening sammenlignet med det foregående kvartal. Tallene for Waitrose og Co-op forblev de samme.

For Marks og Spencer var 4 % i den maksimale kategori i januar, 3 % i februar, men 10 % i marts fra 376 kyllinger, der blev prøvet. I oktober 2021 var 5 % af kyllingerne over 1.000 CFU/g, 8 % i november 2021 og 5 % i december 2021 fra den samme mængde fjerkræ testet.

For Tesco var 3 % af 302 prøver over 1.000 CFU/g i første kvartal af 2022 sammenlignet med 2 % i fjerde kvartal 2021.

Sainsburys Campylobacter-resultater for første kvartal af 2022 viste, at 5 % af kyllingerne havde niveauer på omkring 1.000 cfu/g

sammenlignet med 3 % i det seneste kvartal. Aldi afslørede, at 4,2 % af kyllingerne, der blev prøvet, var i kategorien over 1.000 CFU/g sammenlignet med 3,3 % i det foregående kvartal.

Morrisons havde næsten 6 % af kyllingerne på det øverste kontaminerede niveau fra 101 testede fugle sammenlignet med 4 % af 123 prøver i sidste kvartal af 2021.

Lidl registrerede 2 % af fuglene i den højeste kategori, hvilket er et fald fra 6 % i det foregående kvartal.

Asda informerede om, at 1 % testede positivt for det højeste niveau af forurening i det seneste kvartal sammenlignet med 2 % i de foregående tre måneder.

Waitrose and Partners havde 1 % af kyllingerne, der testede positive for Campylobacter ved niveauer over 1.000 CFU/g i andet på hinanden følgende kvartal.

Co-op-resultater for andet kvartal i træk viste, at ingen kyllinger var forurenede ved niveauer over 1.000 CFU/g.

FoodSafetyNews.com / jnl

Zoetis rapporterer om et vellykket initiativ i Afrika syd for Sahara

Zoetis har rapporteret fremskridt i deres 5-årige initiativ African Livestock Productivity and Health Advancement (A.L.P.H.A.) for at etablere bæredygtige veterinærtjenester, herunder adgang til vacciner, medicin og diagnostiske tjenester i Uganda, Nigeria, Tanzania og Etiopien. Vigtige områder af initiativet var øget tilgængelighed af veterinærmedicin og behandling, levering af bæredygtig diagnostisk infrastruktur og professionel udvikling og erhvervsuddannelseskurser til veterinære interessenter.

PoultryWorld.net / jnl

Kina forbinder syv covid-19-udbrud med fødevareemballage

Kina har knyttet syv covid-19-udbrud og næsten 700 tilfælde til kontamineret importeret frosne fødevareemballage materialer. Forskere sagde, at arbejdet understøtter spekulationer om, at fødevarer i kølekæder fungerer som en vej for SARS-CoV-2 og kan udgøre en risiko for virusoverførsel mellem lande og regioner.

De tilføjede, at firmaer, der håndterer og forarbejder importerede frosne fødevarer, skulle beskyttes effektivt, overvåges dagligt for symptomer på covid-19 og testes for SARS-CoV-2-nukleinsyre med jævne mellemrum.

Ifølge undersøgelsen i China CDC Weekly var syv udbrud og 689 tilfælde forbundet med importerede frosne fødevarer i perioden fra juni 2020 til midten af juli 2021.

Undersøgelser af et udbrud på Xinfadi Marked i Beijing juni 2020 viste, at fem prøver fra laks i den originale forseglede pakke i virksomhedens kølerum var positive for SARS-CoV-2.

Et udbrud i Dalian i juli 2020 var forbundet med importerede frosne fødevarer. Lagerarbejderen blev smittet ved kontakt med den ydre emballage af frossen torsk kontamineret med SARS-CoV-2. Aktive og infektiøse vira blev ikke isoleret fra fødevarerprøverne i Beijing og Dalian.

To inficerede havnearbejdere, der transporterede importeret frossen torsk i 10 timer i to separate lagerhuse på samme fragtskib i Qingdao, blev rapporteret at være inficeret med virusen. En aktiv SARS-CoV-2 prøve blev isoleret fra en kontamineret ydre emballageprøve af den frosne torsk.

De første inficerede tilfælde i to udbrud i Tianjin Kommune i november 2020 var lagerarbejdere, der var i tæt kontakt med forurenede ydre emballage af importerede frosne fødevarer, eller udsat for det virus-kontaminerede miljø under håndtering af frosne fødevarer.

Virussekvensen, der førte til covid-19-udbrud i Yingkou City, Liaoning-provinsen og Liuan City, Anhui-provinsen i maj 2021, var forbundet med Dalian covid-19-udbruddet i juli 2020.

SARS-CoV-2-kontamineret frosset torsk blev opbevaret på køl i 11 måneder i Dalian siden

juli 2020, men inficerede stadig lagerarbejdere under håndteringen. Forskere sagde, at dette viser, at SARS-CoV-2 kan opretholde sin smitteevne i mindst 11 måneder ved en lav temperatur på minus 18 °C (minus 0,4 °F).

Undersøgelsen understøtter spekulationer om, at de inficerede covid-19-tilfælde blandt kølekædefødevarehåndterings- og driftsgrupper sandsynligvis er relateret til erhvervsmæssig risiko.

En anden undersøgelse, offentliggjort i samme tidsskrift, analyserede næsten 56 mio. frosne fødevarer-relaterede prøver mellem juli 2020 og 2021.

Ud af de 56 mio. prøver var 1.455 positive for SARS-CoV-2-nukleinsyre. Ud af 1.398 SARS-CoV-2-positive fødevarer og emballagematerialer blev alle undtagen syv importeret.

Forskere sagde, at resultater understøtter spekulationer om, at kølekædefødevarer kan fungere som SARS-CoV-2-bærere, og lagerarbejdere og ansatte i forarbejdningsvirksomhederne var i høj risiko for at blive udsat for virusen.

Coronavirus-pandemien har påvirket det globale fødevaresystem med direkte og indirekte konsekvenser, hvilket har forårsaget udbredt bekymring og økonomiske vanskeligheder for forbrugere, virksomheder og lokalsamfund, selvom det hverken er et fødevarer-sikkerhedsproblem eller en fødevarer-båren sygdom.

I Hong Kong er mere end 34.000 prøver af fødevarer og deres emballage blevet testet for virusen, og mindre end 10 har været positive.

Kina lancerede et landsdækkende program for at screene for SARS-CoV-2-kontamination på emballerede frosne fødevarer, der er produceret, enten indenlands eller i udlandet, i juli 2020.

Positive prøver kom fra fisk og skaldyr, fjerkrækød og andre fødevarer. Kontaminering af ydre emballage med SARS-CoV-2-nukleinsyre var meget mere almindelig end indre emballage eller selve fødevarerne.

Positive prøver kom fra 11 europæiske lande, seks sydamerikanske lande, ni asiatiske lande, to nordamerikanske og to afrikanske lande.

"Overlevelsen og revatiliteringen af SARS-CoV-2 i visse fødevarer fremhævede vigtigheden af sikker fødevarehåndteringspraksis

for at afbøde eventuelle folkesundhedsproblemer relateret til SARS-CoV-2-forurenede fødevarer" sagde forskere.

FoodSafetyNews.com / jnl

Canada offentliggør finansiering til at øge hjemmemarkedet for kyllinge- og kalkunkød

For nylig meddelte den føderale regering, at de vil give 3,5 mio. CAN \$ (ca. 19,8 mio. kr.) i støtte til Market Development Program til Turkey Farmers of Canada (TFC) og Chicken Farmers of Canada (CFC).

Støtten gennem dette program er beregnet til at hjælpe med at øge den indenlandske efterspørgsel og forbrug af canadiske kalkun- og kyllingekødprodukter.

Det vil det gøre ved at støtte brancheledede salgsmæssige aktiviteter, der fremhæver fordelene ved canadiske produkter og producenter og udnytter Canadas ry for fjerkrækødprodukter af høj kvalitet.

TFC vil modtage op til 2,5 mio. CAN \$ (ca. 14,2 mio. kr.) for at udvide de canadiske forbrugeres bevidsthed om fordelene ved kalkunkød som et primært og alternativt protein. CFC vil modtage op til 1 mio. CAN \$ (ca. 5,7 mio. kr.) for at promovere canadisk kylling til offentligheden og fremhæve, hvor engagerede farmere, der opdrætter dem, er for at levere sikker kylling af høj kvalitet.

"Vi er glade for denne meddelelse om markedsudviklingsprogrammet for kalkun og kylling" siger TFC-formand Darren Ference.

"Programmet vil gå langt for at støtte kalkunbranchens arbejde med at nå ud til forbrugere og med at fremme den sunde og høj kvalitets kalkun, der er opdrættet af canadiske farmere."

"Dette program vil øge forbrugernes engagement og fortsætte med at fremvise canadisk fremstillede produkter til canadiere" tilføjer CFC-formand Tim Klompmaker.

Canadisk Poultry / jnl

Fjerkræproducenterne Tyskland er bekymret over forsyningsikkerheden og dyrevelfærd

Den tyske fjerkræbranche er bekymret over et blackout i gasforsyningen i hele værdikæden.

"Den nationale forsyningsikkerhed er på spil, hvis der faktisk opstår mangel på energi. Vores branche har i årevis ydet et væsentligt bidrag til at sikre, at befolkningen bliver forsynet med kød og æg. Det kan vi ikke længere garantere" advarer Stefan Teepeker, formand for Bundesverband bäuerlicher Hähnchenzüchter e.V. (BVH) og næstformand for Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG). Samtidig er dyrenes velbefindende i fare, hvis der er flaskehalse i energiforsyningen.

"Vi er i øjeblikket helt i tågen. Der mangler en klar kommunikation fra forbundsregeringen og Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft med hensyn til mulige scenarier for gasmangel" siger Teepeker og fortsætter; "Situationen er kritisk på tværs af hele værdikæden, fordi de enkelte produktionsstrin - rugeri, opfødning, foderproduktion og forarbejdning hænger direkte sammen, og det samme gælder i ægbranchen."

Stefan Teepeker understreger, at selv isolerede afbrydelser af energiforsyningen i kæden kan have varige konsekvenser for hele processen: "Dyrebeskyttelsen begynder med begyndelsen af rugeprocessen i rugeriet. Hvis vi var nødt til at afbryde rugningen på grund af mangel på gas, ville vi dømmes millioner af udklækkede liv til døden. Ifølge grundloven er det absolut forbudt."

Af hensyn til dyrevelfærd og forsyningsikkerhed opfordrer Teepeker til, at den tyske fjerkræbranche prioriteres som en del af den kritiske infrastruktur i gasforsyningen.

"På anmodning fra den føderale regering har vores branche for nylig givet omfattende tal om de nødvendige energikrav på tværs af hele vores værdikæde. Det hele er gennemsigtigt på bordet. Det er nu presserende, at vores brugere og marketingfolk også modtager pålidelig information fra Bundesministe-

rium für Ernährung und Landwirtschaft om, hvordan denne nødsituation kan håndteres" siger Teepeker. Ud over massive dyrevelfærdskrænkelser vil en forestående tvungen nedlukning af produktionsprocesser også på kort sigt føre til forstyrrelser i forsyningskæderne og tomme hylder for æg, kød og forarbejdede produkter i supermarkederne.

"Lad os arbejde sammen for at forhindre sådanne truende virkninger på den tyske befolknings fødevarerforsyning. Beredskabsniveauet er forhøjet, men vi har stadig chancen for at finde en holdbar løsning til efteråret eller vinteren. Vi, fjerkræbranchen, er glade for at blive involveret i det her" sluttede Stefan Teepeker.

EuroMeatNews.com / jnl

Varm sommer, lavt antal høner og høje priser på amerikanske skalæg

Den seneste hedeølge, inflation og fugleinfluenza har alle store konsekvenser på det amerikanske marked for skalæg.

Det amerikanske ægmarked har oplevet store stigninger i markedspriserne for skalæg siden begyndelsen af juni til og med 4. juli-ferien. Maj er traditionelt en af de værste perioder for efterspørgsel efter skalæg på grund af supermarkedskæder, der flytter deres opmærksomhed mod grillvarer, mens de forbereder sig til sommermånederne, forklarede Brian Moscogiuri, Eggs Unlimited Global Trade Strategist. Efterspørgslen efter skalæg ser dog ud til at være højere i år på grund af flere faktorer.

"Da vi gik ind i juni, begynder farmerne sæsonrotationer og justerer deres produktion til et lavere efterspørgselsniveau efter påskeferien" sagde han.

Den sæsonbestemte tendens kombineret med den seneste høje varme i en betydelig del af produktionsområderne på tværs af Midtvesten og produktionsområdet har redu-

ceret branchens produktionsniveauer.

"Varmere temperaturer vil reducere ægproduktionen på grund af potentiel varmeinduceret stress på fuglene, hvilket har tilskrevet junis stigning i priserne" fortsatte Moscogiuri. markedsføringskampagner på detailniveau er begrænsede lige nu, da supermarkedskæderne ikke ser nogen fordel i at fremme et konstant forhøjet efterspørgselsniveau med et lille udbud.

Med alt, der foregår med økonomien, tror vi, at efterspørgslen efter æg vil fortsætte med at forblive stabil, så længe æg ikke kommer op på en astronomisk pris, fordi de højere priser på andre proteinmuligheder er mindre attraktive sammenlignet med prisen af skælæg, forklarede Moscogiuri.

Ifølge USDA's markedsoversigt for æg i juli 2022 nåede engrosprisen i Midtvesten for store, hvide skælæg op på 2,52 \$ pr. dusin (ca. 1,55 kr. pr. stk.), mens de i Californien steg til 3,35 \$ pr. dusin (ca. 2,06 kr. pr. stk.).

"Æg nyder godt af andre proteinpriser og inflation. Forbrugere mangler penge lige nu på grund af rejser, udgifter til brændstof, højere renter og øgede omkostninger på andre varer" sagde Moscogiuri.

Den amerikanske ægbranche mangler stadig cirka 30 mio. æglæggere på grund af fugleinfluenza, selvom nye hønniker begynder at blive indsat i staldene. Som følge heraf ser markedet et større antal medium æg på grund af yngre fugles tendens til at producere mindre æg, og den tendens vil fortsætte.

"De sidste par lagerniveauer var nogle af de laveste, vi har set på skælæg siden pandemiens hamstring" sagde han. Vi forventer at se udbudsniveauet forbedres med genindsættelserne, efterhånden som vi bevæger os gennem slutningen af sommeren og ind i efteråret, forklarede Moscogiuri.

WattAgNet.com / jnl

LOHMANN Deutschland installerer SELEGGT Circuit systemet til in-ovo kønsortering i Tyskland

LOHMANN Deutschland GmbH & Co.KG har siden 1. januar 2022 ikke kunnet aflivedag-gamle haneekyllinger på deres rugerier. Indtil nu er dette blevet løst ved hjælp af forskellige metoder, herunder opdrætning af haneekyllingerne.

For at kunne udvide sortimentet af 'Ohne Küken Töten' kyllinger, vil et SELEGGT Circuit-system blive installeret på rugeriet i Ankum i sommeren 2022.

LOHMANN Deutschland følger således konsekvent vejen til teknologisk åbenhed for at tilbyde sine kunder, hvad markedet efterspørger.

"Vi er meget glade for dette nye samarbejde med LOHMANN Deutschland. På trods af usikkerheden omkring de mulige kommende restriktioner fra 2024, har vi sammen besluttet, at dette er det rigtige signal for branchen. Med installationen af SELEGGT-processen i Tyskland er en ressourcebesparelse og tidligst mulig teknologi vil blive gjort tilgængelig. Økonomisk levedygtige løsninger som denne er nødvendige i Tyskland for at sætte en bæredygtig ende på aflivningen af daggamle haneekyllinger" siger Dr. Ludger Breloh, adm. direktør for respeggt-gruppen.

"Med samarbejdet mellem LOHMANN Deutschland og respeggt-gruppen tilbyder vi vores kunder en anden accepteret og etableret teknologi til at bestemme kønnet i rugeægget. Det betyder, at vi nu også kan tilbyde kønsorterede haneekyllinger fra brune og hvide æglæggere allerede tidligt. Desuden garanterer oprindelsen fra et tysk rugerier retssikkerhed i forbindelse med fremme af forsyningskæder af 'Ohne Küken Töten' siger Tobias Ferling, adm. direktør for LOHMANN Deutschland GmbH & Co.KG. Samarbejdet mellem LOHMANN Deutschland og respeggt vil muliggøre årlige udklækninger af i første omgang 3 mio. haneekyllinger, som vil lægge omkring en milliard respeggt-æg 'Ohne Küken Töten' primært til det tyske og andre KAT-certificerede ægmar-

kedet.

Dette samarbejde mellem de to virksomheder er et vigtigt skridt i at fremme 5xD i tysk ægproduktion.

LOHMANN Deutschland GmbH & Co.KG er den førende opdrætter af kyllinger og høniker f LOHMANN genetik i Tyskland. Med egne forældredyr, rugerier og hønnikeopdræt dækker virksomheden hele værdikæden i Tyskland. Derudover er LOHMANN Deutschland det eneste tyske rugeri, der bruger in-ovo kønsbestemmelsesmetoder.

Respeggt-gruppen er en servicevirksomhed for in-ovo kønsbestemmelse. Som entreprenør til alle partnere i ægproduktionsforsyningskæden kan rugeæg nu også kønsbestemmes direkte på rugerierne ved respeggt som en del af en fuld service. Til dette formål installerer og driver respeggt-gruppen SELEGGT Circuit-teknologien udviklet af søsterselskabet SELEGGT ved at tilbyde alle rugerier af æglæggere adgang til tidlig kønsbestemmelse af deres rugeæg. Ved udgangen af 2022 vil respeggt-gruppen allerede have leveret mere end 10 mio. kønsbestemte haneekyllinger ved hjælp af SELEGGT-processen.

Derudover sikrer respeggt merværdien af 'Ohne Küken Töten' ved at verificere forsyningskæden for hver udklækning. I mere end 6.000 supermarkeder og discountbutikker i Tyskland, Holland, Frankrig og Schweiz kan kunderne allerede nu finde æg med respeggt 'Ohne Küken Töten'-hjertermærket.

LOHMANN Deutschland / jnl

Proposition 12-beslutningen vil skabe bølger for velfærd

En national, juridisk gennemgang af, hvorvidt Californiens dyrevelfærdslove gælder for dyr, der er opdrættet uden for staten, vil få alvorlige konsekvenser for alt animalsk produktion. I marts 2022 indvilligede USA's højesteret i at tage en appel af en lavere domstols afgørelse i sagen om Golden State's Proposition 12-lov op. Loven, der blev vedtaget i 2018, støttes

af velfærdsgrupper som Humane Society of the United States (HSUS). Denne afgørelse kan påvirke lignende love som en vedtaget i Massachusetts, der påvirker ægbranchen.

De, der argumenterede imod delstatslovens potentielle nationale implikationer, fik et stort løft i juni 2022. U.S.A. Solicitor General Elizabeth Prelogar, en højtstående embedsmand i det amerikanske justitsministerium, indsendte et notat, der understøttede argumenterne fra National Pork Producers Council (NPPC) og American Farm Bureau Federation (AFBF). Hun sluttede sig til de landbrugslobbygrupper og de 26 delstats statsanklagere, som anmoder om, at Proposition 12s jurisdiktion og virkning begrænses til Californien.

I sin skrivelse til retten sagde Prelogar, at forslag 12 overtræder forfatningen og vil skabe byrder i den mellemstatslige handel.

"Den kombinerede effekt af disse reguleringer ville være at tvinge branchen til effektivt at tilpasse sig til den stat (med markedsstyrke) der har de strengeste krav" skriver Prelogar i notatet.

Denne støtte, og domstolens nuværende konservative holdning, kunne signalere, at Proposition 12 og lignende delstats- og lokale love vedtaget i fremtiden ikke ville påvirke de farmere, der bor uden for disse jurisdiktioner. Det modsatte ville dog være tilfældet, hvis retten følger Californien, som den lavere ret gjorde.

Det er uklart, hvornår domstolen præcis vil træffe en afgørelse, men uanset hvad der sker, vil det forme fremtiden for amerikansk landbrug og dyrevelfærd.

WattAgNet.com / jnl

Ægproduktionen vokser, efterhånden som forbruget på verdensplan stiger

Ifølge FAO anslås den globale ægproduktion over 82 mio. tons.

Fra Watt Poultry Trends 2021

Ifølge FAO nåede den globale produktion af konsumæg i 2019 over 82 mio. tons. En stigning på 49 % fra 2000-niveauet, hvilket svarer til en stigning på 27 mio. tons i perioden (figur 1).

Kina, USA, Indonesien, Indien og Mexico er de største ægproducerende lande, hvor Kina producerede anslået 662 mia. æg i 2020, ifølge de seneste tilgængelige data fra FAO-STAT (figur 2).

Situationen for ægproduktion i USA

USA fortsætter med at være en af verdens største inden for ægproduktion, og USA vil have øget sin ægproduktion med 29,6 % i perioden fra 2001 til 2020, ifølge USDA's seneste fremskrivninger (figur 3). Landet vil producere anslået 9,470 mio. dusin (113,64 mia. stk.) æg i 2022, en stigning på 1,4 % i forhold til 2021 (tabel 1).

Ifølge de seneste tilgængelige data fra USDA's Economic Research Service (ERS) var antallet af æglæggende høner i USA i alt 390 mio. i 2020, hvilket er et fald fra det

foregående år med næsten 9 mio. høner (figur 4). Den overordnede tendens siden 2000 har været opadgående, men det er naturligvis betinget af økonomiske faktorer samt effekter fra sygdom blandt både mennesker (covid-19) og dyr (fugleinfluenza).

Produktionsmetoder

Størstedelen af de æg, der produceres rundt om i verden, produceres i bure på trods af pres fra dyrerettighedsgrupper. USA producerede næsten 71 % af sine æg i bure i 2021 (figur 5).

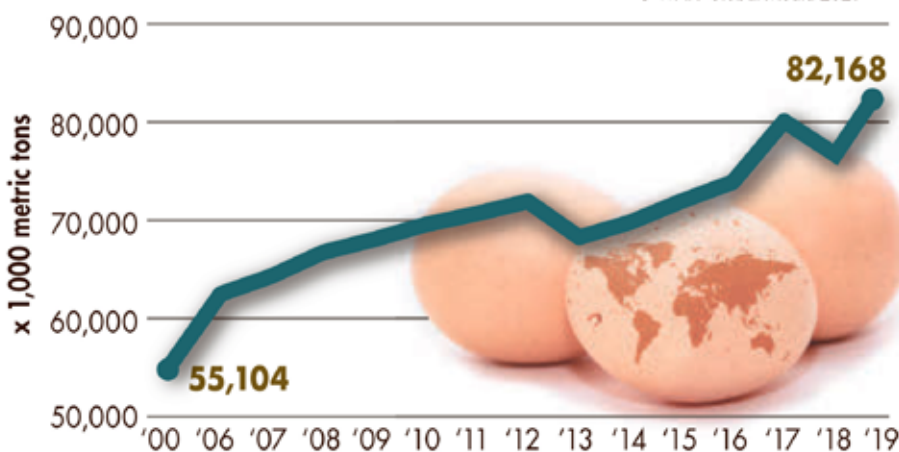
I EU produceres næsten halvdelen af æggene i berigede bure (figur 6).

EU

EU forventes at fortsætte en opadgående tendens i produktionen i løbet af det næste årti. Europa-Kommissionen forudsiger, at regionens ægproduktion vil nå op på omkring 6,8 mio. tons i 2030, hvilket er en stigning på 7,3 % i forhold til produktionen i 2020 (figur 7).

FIGURE 1: World egg production trend

© WATT Global Media 2021



Source: FAOSTAT, February 2021, via Statista
igor.stevanovic | BigStockPhoto.com

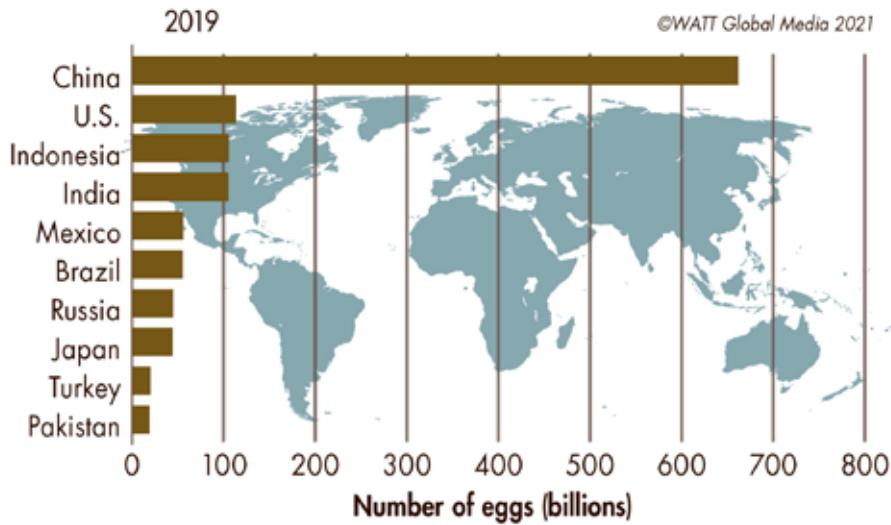
TABLE 1: US quarterly egg production 2020-2022

© WATT Global Media 2021

Year and quarter		Eggs (Million dozen)
2020	III	2,311
	IV	2,371
	Annual	9,283
2021	I	2,306
	II	2,303
	III*	2,335
	IV*	2,395
	Annual	9,339
2022	I*	2,340
	II*	2,340
	Annual	9,470

*September 2021 projection
Source: USDA World Agricultural Supply and Demand Estimates, August 2021

FIGURE 2: Top egg-producing countries worldwide



Source: FAOSTAT, January 2021, via Statista

Storbritannien

Storbritannien, som nu ikke længere indgår i dataene fra EU, vil have produceret konsumæg til en anslået værdi af 730 mio. £ (ca. 6,4 mia. kr.) i 2020 ifølge de seneste tilgængelige data (figur 8).

Mexico

Mexico har kæmpet med virkningerne af corona-pandemien, men fortsætter med at øge sin ægproduktion. Mexicos Agricultural Statistics Service forudsiger en ægproduktion på næsten 3,2 mio. tons i 2022 - en stigning på over 17 % (0,48 mio. tons) i forhold til 2016, ifølge de seneste data (figur 9).

Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

HURTIG FAKTA:
Den globale ægproduktion steg med 120 % fra 1990 til 2019.

FIGURE 3: US egg production trend 2001-20

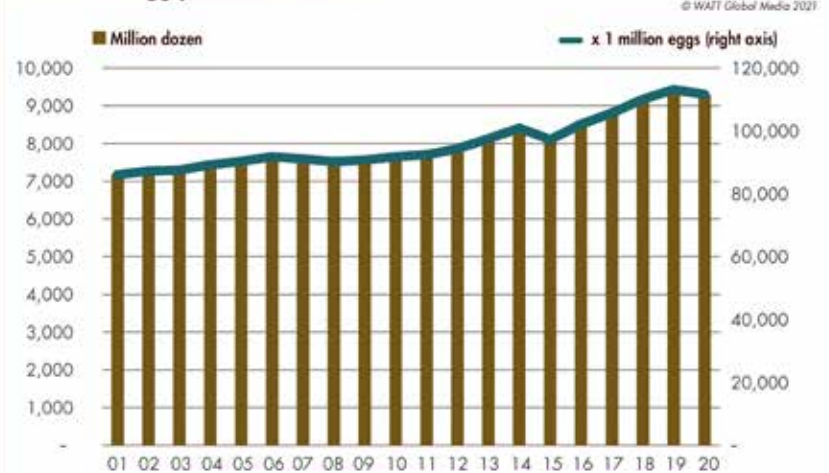
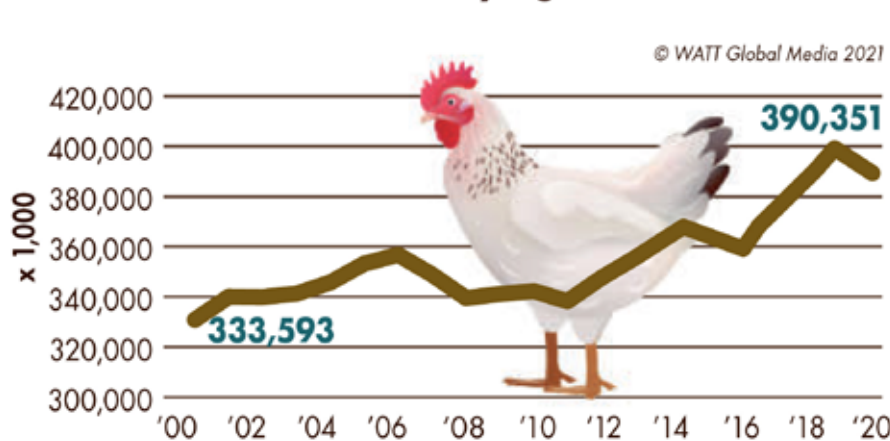


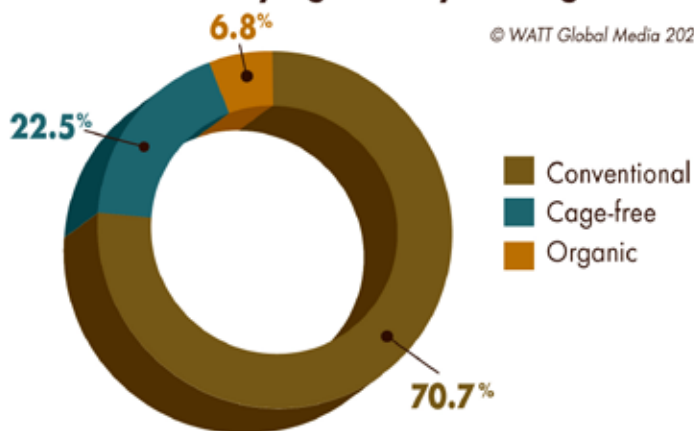
FIGURE 4: Total number of laying hens in the US



Source: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, via Statista
OlechkaOlia | iStockPhoto.com

FIGURE 5: US share of laying hens by management type

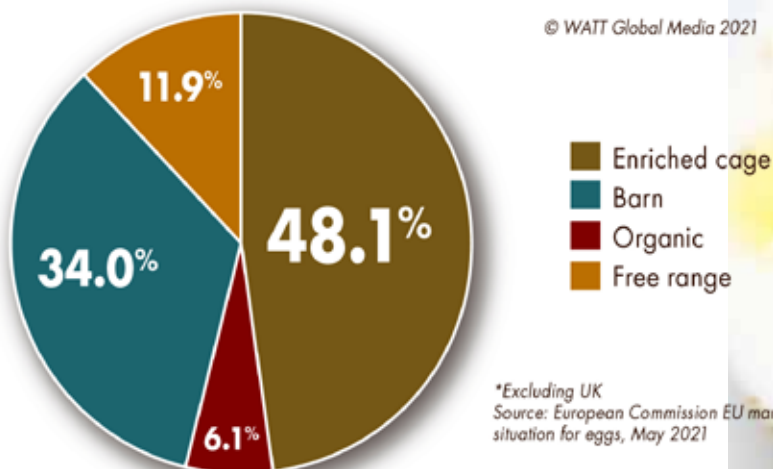
© WATT Global Media 2021



Source: United Egg Producers, March 2021, via Statista

FIGURE 6: EU number of laying hens by housing type in 2020 Based on EU member states reporting

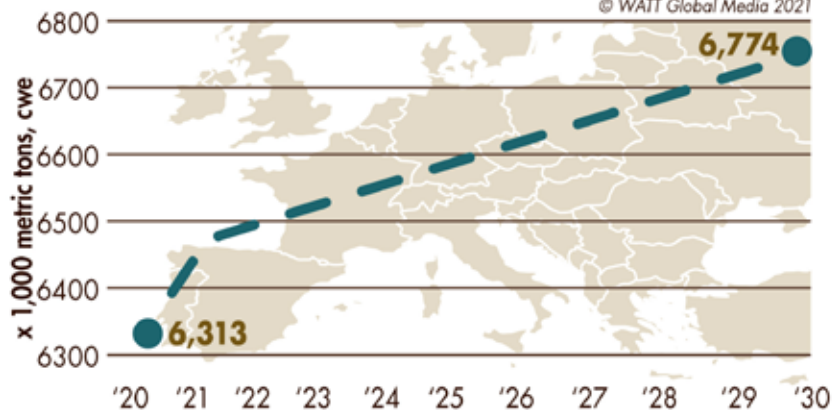
© WATT Global Media 2021



*Excluding UK
Source: European Commission EU market situation for eggs, May 2021

FIGURE 7: EU egg production forecast to 2030

© WATT Global Media 2021



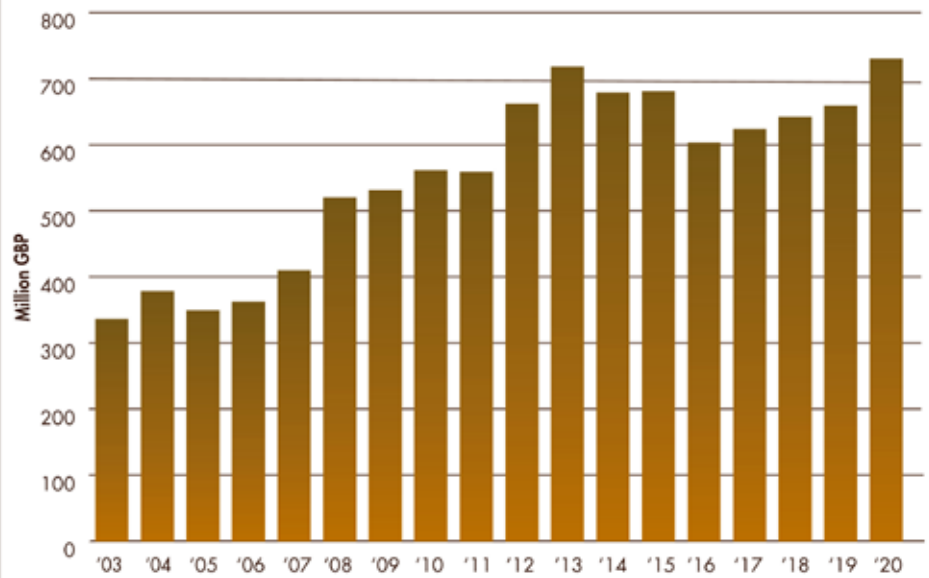
Source: European Commission medium-term prospect for EU agricultural markets and income 2012-30





FIGURE 8: Eggs production value in the United Kingdom (UK) 2003-2020

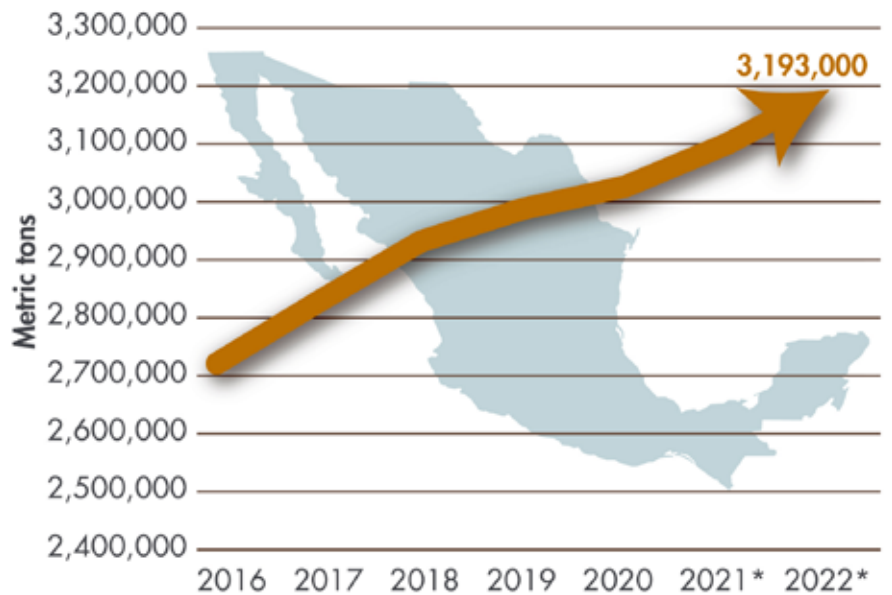
© WATT Global Media 2021



Source: Defra via Statista, July 2021

FIGURE 9: Mexican egg production trend

© WATT Global Media 2021



Sources: Mexico's Agricultural Statistics Service (SIAP), Trade Data Monitor and Poultry Producers Association (UNA) via USDA FAS Poultry and Products annual: Mexico report, August 2021

* = projection

Amadori fornyer opskriften og identiteten for Le Birbe-brandet

Amadori Group, en af de største aktører i den italienske fødevareresektor, lancerer ny opskrift og identitet for Le Birbe-serien af produkter med en unik smag, takket være nogle nye krydderier og en endnu mere sprød panering til deres legendariske kyllingenuggets.

På et marked, der i stigende grad værdsætter velsmagende, hurtige og nemme at tilberede kødprodukter, sigter Amadori på yderligere at konsolidere sin førende position inden for kategorien paneret snack. Et år efter Birbe Pops debut er den nye version af et af de mest berømte produkter, elsket af millioner af italienere, på markedet: Le Birbe.

Velsmagende og appetitlige er disse 100 % italiensk panerede kyllinge- og kalkunprodukter, garanteret af den kvalitet, som Amadori lægger i alle sine produkter. Klar på få minutter, i ovnen eller i en gryde til en velsmagende, komplet og hurtig frokost eller aftensmad. Den nye Birbe Amadori præsenterer en ny opskrift med en unik og karakteristisk smag, takket være de nye krydderier, der giver en rund og saftig smag, og den nye sprøde panering med en endnu mere livlig farve. For at fortælle om denne fornyede smagsoplevelse har Amadori også besluttet at skabe en ny produktidentitet, for at gøre dette ikoniske produkt endnu mere karakteristisk på hylden.

Det nye mærke har et lodret layout, som er unikt på markedet: navnet Le Birbe er flankeret af produktets billede med et appetitligt udseende, der forstærker smagekspllosionen og beskrivelsen af dets vigtigste fordele.

Men nyhederne i Le Birbe-verdenen slutter ikke der: Fra juli er den nye identitet standardiseret til alle de referencer i sortimentet (Birbe Pops, Birbe med spæk og emmentaler, Birbe med spinat), som dukker op på hylden med den fornyede etiket, hvilket forstærker den unikke identitet af denne ekstraordinært succesrige produktlinje.

EuroMeatNews.com / jnl

Morrisons bliver den første supermarkeds kæde, der sætter det britiske løvelogo på deres tærter

British Lion-producenter af ægprodukter har lykønsket Morrisons med at være den første supermarkeds kæde til at sætte British Lion-logoet på deres udvalg af tærter, der bruger af British Lion-ægredienser og viser støtte til britisk landbrug.

Morrisons delte nyheden på LinkedIn om, at den nye serie på ni tærter er tilgængelig i butikkerne, og British Lion-producenter af ægprodukter opfordrer andre store supermarkeds kæder til at følge trop.

Andrew Joret, formand for British Egg Industry Council, sagde: "Tillykke til Morrisons for at være den første store supermarkeds kæde, der kæmpede for brugen af British Lion-æg- ingredienser i deres egen tærte-serie. Det er fantastisk at se et stort supermarked, der viser tiltrængt støtte til britisk landbrug og fremhæver brugen af British Lion- ingredienser. Vi håber at se andre supermarkeds kæder følge trop, opfylde kundernes forventninger og tilfredsstille efterspørgslen efter brugen af britiske æg i fødevarer fremstillet i Storbritannien."

Da mere end 80 % af de britiske forbrugere ønsker at se oprindelsesland på flere produkter, og nu er det mere afgørende end nogensinde at fremhæve brugen af British Lion-ægprodukter på produkterne, da det betyder kvalitet, oprindelsesland og viser støtte til britiske landmænd.

EuroMeatNews.com / jnl

Mexico beholder Sinaloa som en fugleinfluenzafri zone

Udbruddet af højpatogen fugleinfluenza H7N3 i laguneregionen er under kontrol og udgør ikke en risiko for fjerkræbranchen i Sinaloa, forklarede National Service for Agricultural Health, Safety and Quality (Senasica). Med det formål at holde Sinaloa i en fuglein-

fluenza-fri zone og fremme i bekæmpelsen og udryddelsen af kvægtuberkulose og brucellose, blev ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter og delstatsregeringen enige om at styrke dyresundhedsforanstaltninger, hovedsageligt i området af sporbarhed.

Chefdirektøren for Senasica, Javier Trujillo Arriaga, forklarede på et møde med ministeren for landbrug og husdyr i Sinaloa, Jaime Montes Salas, at udbruddet af HPAI H7N3 i regionen er under kontrol og ikke udgør en risiko for fjerkræbranchen i Sinaloa.

Han understregede, at teknikere fra Mexico-USA-kommissionen til forebyggelse af mund- og klovsyge og andre eksotiske dyresygdomme i Senasica udførte aktioner, hvorved de beskyttede mere end 35 mio. fugle i den berørte region, en stor del af dem af høj genetisk værdi.

Han kommenterede, at overvågning, rengøring, desinfektion og sanitært arbejde fortsætter på de berørte farme for at tillade genindsætning af dyr.

Trujillo Arriaga påpegede, at generaldirektoratet for fitozoosanitær inspektion på samme måde fortsætter arbejdet med at kontrollere transporten af fjerkræprodukter og biprodukter fra de berørte områder for at undgå risici for smitte til de frie regioner, som f.eks. i den nordvestlige del af landet.

Fjerkræbranchen i Sinaloa, sagde han, har spillet en eksemplarisk rolle i branchen, da det er den eneste del af Mexico, der har tilladelse fra USDA til at eksportere fjerkræprodukter til USA.

Han understregede, at det er vigtigt, at sdeltatslige regeringer og producenter aktivt deltager i den arbejdsplan, der drives af Generaldirektoratet for Dyresundhed for at kontrollere og udrydde AI i den midtvestlige del af landet, da det er den eneste måde at nå fælles mål.

EuroMeatNews.com / jnl

Brasiliansk fjerkrækød forårsager ikke mange Salmonella-infektioner i Storbritannien

Ifølge en ny undersøgelse forårsager Salmonella fra importeret brasiliansk fjerkrækød ikke mange sygdomme hos britiske forbrugere.

Langtidsovervågningsdata indsamlet i Storbritannien viste ingen stigning i to typer Salmonella efter stigningen af disse serovarer i brasiliansk fjerkrækød.

Forskere fra Quadram Institute, University of East Anglia, UK Health Security Agency (UKHSA), Animal and Plant Health Agency (APHA) i Storbritannien og University of São Paulo sporede, hvordan ændringer i kyllingeproduktionen i Brasilien påvirkede profilen af Salmonella i cirkulation inden for fjerkrækødbranchen.

Brasilien producerer næsten 14 mio. tons kyllingekød hvert år og er den største eksportør. Tidligere undersøgelser har vist tilstedeværelsen af Salmonella på kød importeret til Storbritannien og EU. Forskere ville vide, om stammerne af Salmonella i Brasilien forårsagede madforgiftning i lande, der importerer produkterne.

Forskere sammenlignede 183 Salmonella-genomer indsamlet fra kyllinger i Brasilien fra 2012 til 2018 og 357 genomer fra mennesker, tamfjerkræ og importeret brasiliansk fjerkrækød i Storbritannien. De så også på mere end 1.200 genomer af de to hovedtyper af Salmonella fundet i Brasilien. Resultaterne blev offentliggjort i tidsskriftet PLOS Genetics.

En undersøgelse af brasiliansk fjerkrækød fandt dusinvis af forskellige typer af Salmonella, med Heidelberg og Minnesota som de mest dominerende. Af 318 prøver fra kød sendt til Storbritannien var 91 % enten Heidelberg eller Minnesota, hvoraf de fleste var førstnævnte.

Forskerne så på typerne af Salmonella bag infektioner fra prøver, der går 15 år tilbage. Omkring én ud af 200 blev tilskrevet Heidelberg eller Minnesota, og nogle kunne være forbundet med nylige udenlandsrejser.

Der var ingen officielle data om Salmonella-infektioner i Brasilien til at vurdere omfanget af virkningen af disse serovarer på den brasilianske folkesundhed.

Ved at sammenligne de brasilianske Heidelberg og Minnesota genomer med andre indsamlet rundt om i verden, var det klart, at de dannede en særskilt undergruppe adskilt fra humane tilfælde. Arbejdet med APHA viste, at de brasiliansk-associerede salmonella ikke blev fundet i britiske kyllinger.

Introduktion af en Salmonella-vaccine og øget antibiotikaforbrug hos brasilianske producenter førte til stigningen af stammer, der er mere antibiotika-resistente, men mindre tilbøjelige til at forårsage sygdom hos mennesker.

De intensive produktionsmetoder, der bruges i Brasilien til at producere store mængder kyllingekød, involverer brugen af antimikrobielle stoffer. Salmonella Heidelberg og Minnesota havde en kombination af gener, der bidrog til resistens over for forskellige klasser af antimikrobielle stoffer: sulfonamider, tetracykliner og beta-lactamer. Dette gav dem sandsynligvis en konkurrencefordel i produktionsmiljøet for fjerkrækød i Brasilien.

Forskerne fandt ud af, at de to vigtigste Salmonella-typer udviklede sig i Brasilien omkring 2006, et par år efter, at landet introducerede en Salmonella Enteritidis-vaccine til fjerkræ. På trods af stigningen har disse antibiotika-resistente bakterier forårsaget meget få tilfælde af Salmonella i Storbritannien og har ikke spredt sig til tamkyllinger.

Alison Mather, fra Quadram Institute, sagde, at de så på, hvordan ændringer i kyllingeproduktionen i Brasilien påvirkede profilen af Salmonella i fjerkrækødbranchen.

"Selvom dette ikke udgør nogen umiddelbar sundhedsrisiko for importerende lande som Storbritannien, var bakterierne resistente over for antimikrobielle lægemidler, og dette understreger vigtigheden af at tage en One Health-tilgang, der ser sammenhængen mellem menneskers, dyrs og miljøets sundhed, især når man vurderer globale fødevareforsyningskæder" sagde Mather.

FoodSafetyNews.com / jnl

OIE bliver til WOAH

Femten år efter, at Office International des Epizooties skiftede navn til World Organization for Animal Health, har dets akronym fulgt trop.

Enhver, der holder sig ajour med udbrud af fjerkræ- eller andre dyresygdomme, kan have set et nyt navn dukke op i deres indbakke i løbet af de seneste uger - WOAH.

Da en WOAH-e-mail først dukkede op i min indbakke, gik jeg ud fra, at det var fra en obskur organisation, hvis mailingliste jeg må have tilmeldt mig for år siden og som først nu sendte noget mig. Jeg troede ikke, at dette var OIE, den globale myndighed for dyresundhed.

WOAH-akronymet er dog en logisk udvikling fra organisationens navneændring, der fandt sted i 2003, til World Organization for Animal Health og er en del af et bredere nyt brandimage.

Dets oprindelige navn blev opfundet for næsten et hundrede år siden i 1924, men forårsagede vanskeligheder for nogle, især engelsktalende. OIE akronymet var dog ikke så problematisk, og efter at være blevet solidt etableret i enhver samtale om internationale dyresygdomsspørgsmål, blev det bibeholdt, da World Organization for Animal Health blev vedtaget.

At bruge et engelsk navn og fransk akronym fungerede godt for mig, men jeg kender nogle, der fandt det forvirrende, og som har måttet forklare uoverensstemmelsen ved flere lejligheder.

WattAgNet.com / jnl

Det globale ægforbrug fortsætter med at vokse efter 2021

Ændring af kostvaner og en søgen efter billigere proteiner fører til et skift i ægforbruget rundt om i verden.

Fra Watt Poultry Trends 2021

Kostvaner rundt om i verden fortsætter med at ændre sig, og covid-19-pandemien har gjort dette skift endnu mere drastisk, selvom der langsomt er en tilbagevenden til det normale på vej. Forbrugerne er på udkig efter billigere fødevarer med en høj næringsstæthed - som æg, der i stigende grad rundt om i verden bliver anerkendt for deres protein og andre ernæringsmæssige fordele.

Ægforbruget i USA

Efterspørgslen efter æg er vokset i USA i løbet af det sidste årti. I 2020 blev det amerikanske ægforbrug anslået til 286,2 æg

pr. indbygger. Dette tal forventedes at nå 288,2 æg pr. indbygger i 2021. Forbruget pr. indbygger er et mål for den samlede ægproduktion, minus nettoeksporten, divideret med den samlede amerikanske befolkning (figur 1). USDA forventer en eksport på næsten 400 mio. dusin (4,8 mia. stk.) æg i 2022, da skiftende kostvaner øger antallet af æg, der forbruges over hele verden (tabel 1). I alt

anslås det amerikanske ægforbrug af USDA at nå næsten 9,4 milliarder dusin inden 2030 (figur 2).

På trods af de nuværende problemer i forsyningskæden forventes de amerikanske detailpriser på æg at falde en smule for tredje år i træk. Priserne forventes at være 1,48 \$ pr. dusin (0,91 kr. /stk.) i 2021, hvilket er den billigste i det sidste årti, og prisen toppede i 2015 med 2,75 \$ pr dusin (1,69 kr./stk.) (figur 3).

Forbruget af æg er forskelligt i andre lande. Det globale ægforbrug er stigende, efterhånden som æg anerkendes mere for deres ernæringsmæssige fordele. I EU steg ægforbruget pr. indbygger med 0,9 kg (ca. 14,4 æg pr. indbygger) i perioden 2010-2020 svarende til en stigning på 0,7 % om året, og forbruget forventes at vokse med 1,2 kg (ca. 19,2 æg pr. indbygger) i perioden 2020-2030 svarende til en stigning på 0,8 % om året (tabel 2). Det samlede ægforbrug i EU steg med 1,0 % fra 2019 til 2020, og forventes at stige med 1,8 % fra 2020 til 2021 (figur 4).

Ifølge de seneste tilgængelige data fra

TABLE 1: US egg use 2019-22

© WATT Global Media 2021

Commodity	2019	2020	2021*	2022*
Eggs (million dozen)				
Exports	333.8	344.0	399.0	398.0
Hatching Use	1,081.2	1,078.5	1,116.7	1,140.0
Ending Stocks	78.8	108.7	130.0	135.0
Disappearance				
Total	7,835.0	7,835.0	7,864.1	7,978.0
Per Capita (number)	286.5	284.3	284.1	287.4

*September projection
Source: World Agricultural Supply and Demand Estimates, September 2021

TABLE 2: Per capita EU egg consumption changes to 2030

© WATT Global Media 2021

	Difference (Kg)	Annual change (%)
2010-20	0.9	0.7
2020-30	1.2	0.8

Source: European Commission medium-term prospect for EU agricultural markets and income 2019-30

TABLE 3: Chicken egg consumption by type in Spain households 2016-19

© WATT Global Media 2021

	x1,000 pcs.	
	Non-organic eggs	Organic eggs
2016*	5,078,030	777,805
2017	5,957,507	716,293
2018	5,322,048	677,814
2019	5,322,619	656,984

* From 2016, the source aggregated in the same category of organic eggs also other alternative organic systems
Source: Ministry of Agriculture, Food and Environment via Statista

Ministry of Agriculture, Food and Environment (tabel 3), blev det i Spanien anslået, at omkring 6 mia. æg var blevet forbrugt i de spanske husholdninger 2019, og ca. 12 % af disse blev produceret i frilands og økologiske systemer.

I Tyskland stiger ægforbruget pr. indbygger også til anslået 240 æg pr. indbygger i 2020, hvilket er en stigning fra 209 i 2007 (figur 5).

Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

HURTIG FAKTA:
Kuwaits ægforbrug pr. indbygger på 21,9 kg (ca. 350 stk.) er et af verdens højeste.



FIGURE 1: US per capita egg consumption 2001-21

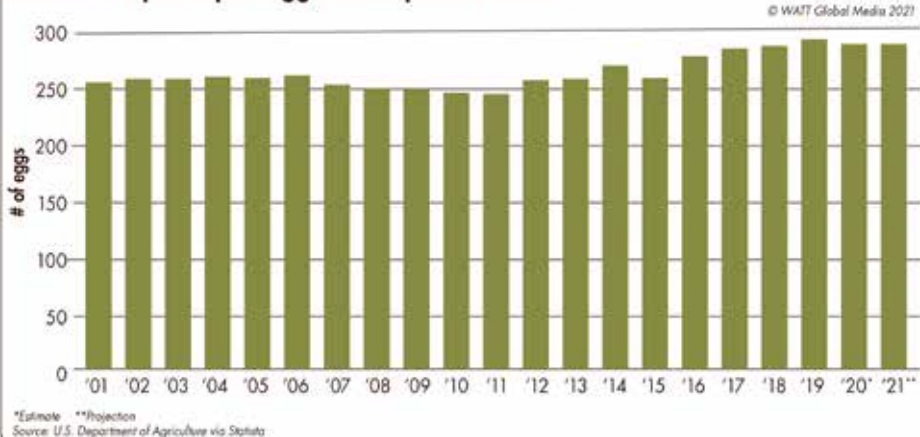


FIGURE 2: US egg consumption projection to 2030

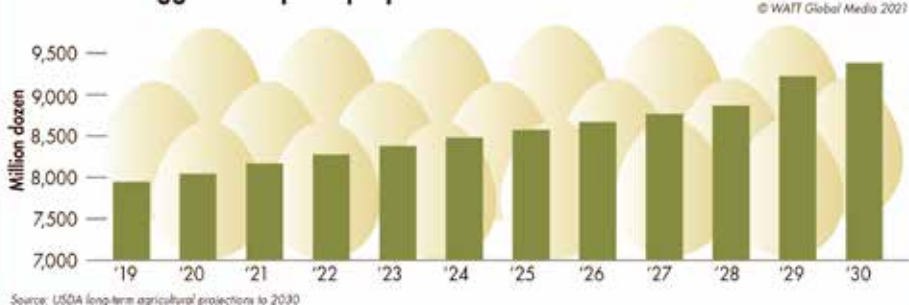


FIGURE 3: US retail egg price trend 2000-2021

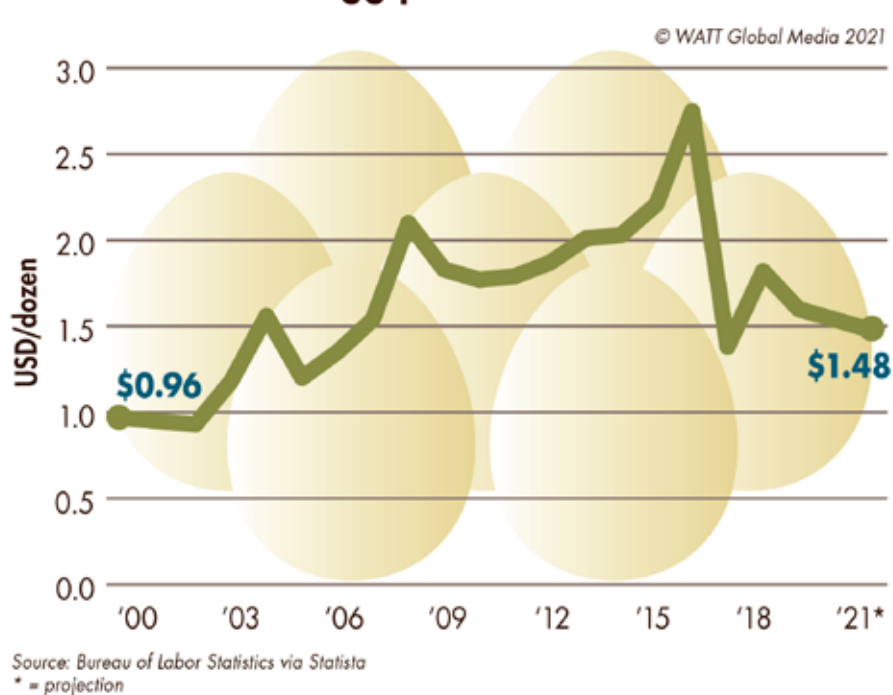
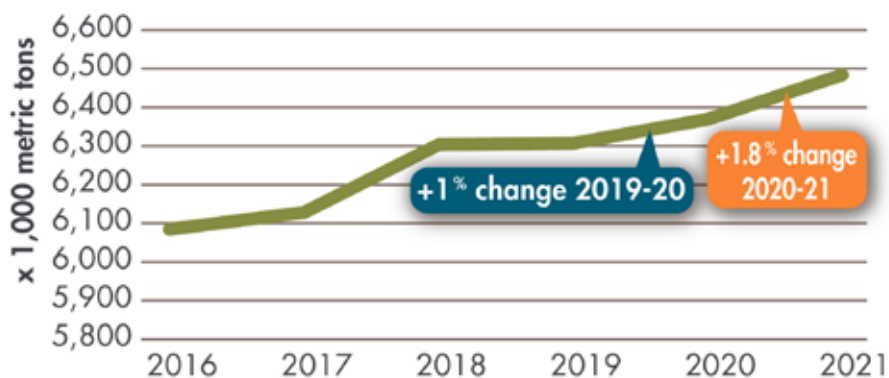


FIGURE 4: EU egg consumption trend

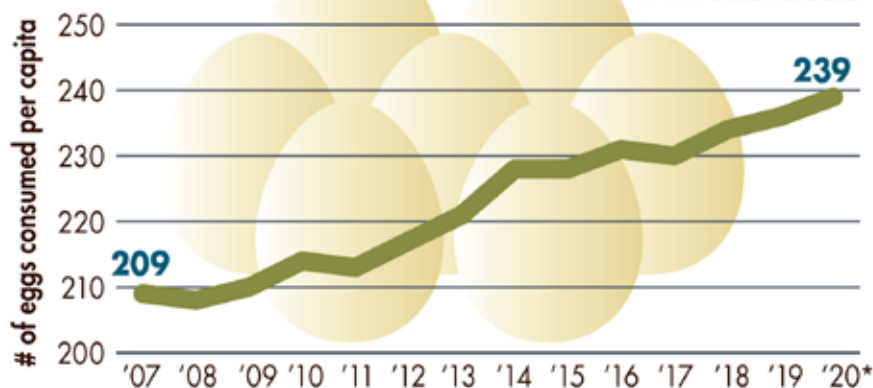
© WATT Global Media 2021



Source: European Commission EU market situation for eggs, May 2021

FIGURE 5: Per capita egg consumption in Germany 2007-20

© WATT Global Media 2021



*Projection

Source: bmel-statistik.de (BLE), April 2021, via Statista



7,8 % stigning i Brasiliens eksport af kyllingekød indtil maj

Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) oplyste, at eksporten af kyllingekød voksede med 7,8 %, fra 1,846 mio. tons til 1,990 mio. tons, mellem januar og maj i år sammenlignet med samme periode i 2021. I årets første 5 måneder nåede omsætningen 3,776 mia. \$ (ca. 27,9 mia. kr.) eller 33,6 % mere end omsætningen i samme periode sidste år, som var 2,826 mia. \$ (ca. 20,9 mia. kr.). "Globalt inflationsscenario, høje produktionsomkostninger og stærk efterspørgsel efter kyllingekød styrkede de gennemsnitlige internationale priser til niveauer over 2.000 \$ (ca. 14.760 kr.) pr. ton" sagde Ricardo S, præsidenten for ABPA.

I maj eksporterede Brasilien 429.600 tons kyllingekød, hvilket er 3,7 % mere end i samme periode sidste år (414.300 tons).

Med denne præstation opnåede sektoren en omsætning på 904,6 mio. \$ (ca. 6,68 mia. kr.), hvilket er 37,8 % mere end i maj 2021 (656,3 mio. \$ (ca. 4,84 mia. kr.)).

Blandt de vigtigste destinationer for den brasilianske eksport af kyllingekød i maj var:

1. Kina: 50.200 tons (- 8,8 %),
2. De Forenede Arabiske Emirater: 44.800 tons (+ 73,2 %),
3. Japan: 33.100 tons (+ 3,2 %)
4. EU: 26.300 tons (+ 80,7 %).

Det brasilianske institut for geografi og statistik (IBGE) afslørede i juni, at antal slagtninger af brasiliansk kyllinger faldt med 1,7 % mellem januar og marts 2022 sammenlignet med samme periode sidste år og 0,2 % i forhold til det foregående kvartal.

Husdyrproduktionsstatistikkerne oplyste også, at den samlede forarbejdede mængde nåede op på 1,55 mia. kyllinger, hvilket er 27,25 mio. færre end i første kvartal sidste år.

Faldet i antallet af slagtninger blev registreret i 17 af de 25 forbundsenheder, som IBGE har undersøgt. Den største fjerkrækødprodu-

cerende delstat i Brasilien er fortsat Paraná, som har 33,5 % af den nationale produktion, efterfulgt af Rio Grande do Sul (13,5 %) og Santa Catarina (13,2 %).

Derfor stod Sydregionen for 60,2 % af produktionen i perioden efterfulgt af Sydøst (19,2 %), Center-vest (14,7 %), Nordøst (4,3 %) og Nord (1,6 %). Sydregionen er også den største eksportregion med 78,8 % af Brasiliens samlede eksport i den periode.

Produktionen af hønseæg nåede op på 977,20 mio. dusin (ca. 11,7 mia. stk.) i første kvartal 2022, 2 % færre end i samme periode i 2021 og 2,5 % færre i forhold til det foregående kvartal. Det betyder, at der blev produceret 19,6 mio. færre æg i landet, med fald i 15 af de 26 delstater i landet.

IBGE påpeger dog, at selv med nedturen er dette det næstbedste resultat for æg i løbet af et første kvartal siden begyndelsen af den historiske serie, som begyndte i 1987.

PoultryWorld.net / jnl

Ukraine fortæller om krigens indvirkning på fødevareresikkerheden på et møde i WTO

Ukraine har appelleret om hjælp til at holde sit fødevarerkontrolsystem kørende under den russiske invasion og opfordret til mindre strenge handelsforanstaltninger for at øge eksporten.

Kommentarer om, hvordan konflikten med Rusland påvirkede fødevareresikkerhed, plantesundhed og dyrevelfærd, blev fremsat i en erklæring på et nyligt møde i WTO.

Infrastrukturen for Ukraines statslige fødevarer- og forbrugerservice, dens institutioner og laboratorier er blevet beskadiget, og landet appellerede om hjælp til at erstatte ødelagte veterinær- og plantesundhedslaboratorier. Op mod en halv million tons importerede

planteprodukter, herunder grøntsager, frugter, korn, mel, plantemateriale og andre varer er blevet inspiceret i de seneste tre måneder. Men ukrainske embedsmænd sagde, at det var "umuligt at udføre statslig veterinær og sanitær inspektion og kontrol i de midlertidigt besatte områder i landet".

Da havne i Sortehavet er blokeret, er den eneste måde at eksportere produkter af animalsk og vegetabilsk oprindelse til andre lande gennem EU-lande.

Erklæringen beskyldte Rusland for at stjæle korn fra ukrainsk territorium, manipulere med certifikater og forsøge at sælge det som deres eget på internationale markeder. Det opfordrede landene til ikke at købe korn fra Rusland, hvis der ikke var sikkerhed for dets oprindelse.

"Sådanne handlinger ville kræve udstedelse af ulovlige plantesundhedscertifikater. Fravær af legitime certifikater kan indikere manglende overensstemmelse af produkter med nuværende plantesundhedskrav, kvalitets- og sikkerhedsstandarder, tilstedeværelse af kontaminering af produkter med forskellige karantæneskadegørere, være bevis på ulovlig handel med produkter og deres manglende overholdelse af vilkår i udenrigshandelskontrakter, sagde ukrainske embedsmænd. Rusland sagde, at WTO ikke var det rette sted for en sådan diskussion.

Ukraine havde tidligere advaret om, at Ruslands invasion af landet truede fødevareresikkerheden og kunne øge svindel med fødevarer.

FoodSafetyNews.com / jnl

Handelen med **fjerkrækød** dominerer i stigende grad handelen med kød

Covid-19 har uden tvivl påvirket handelen, men den er på vej mod det normale

Fra Watt Poultry Trends 2021

Ifølge FAO forventes den globale handel med fjerkrækød at være 16,8 % højere i 2030 end i basisperioden 2018-20, med en samlet forventet mængde på 17,5 mio. tons i 2030. I 2030 forventes den globale eksport af fjerkrækød at udgøre 44 % af verdens samlede kødeksport, efterfulgt på andenpladsen af oksekød på 28 %. Ifølge en rapport fra USDA (figur 1), var den globale eksport af fjerkrækød næsten 12 mio. tons i 2021. Ikke desto mindre er handel med kød fortsat vigtig for at sikre en global fødevarerforsyning og de ernæringsmæssige ressourcer for både importerende og eksporterende lande. Udover OECD-landene vil udviklingslandene i løbet af det næste årti spille en rolle i dette, hvor især Vietnam forventes at importere mere fjerkrækød. Den øgede handel i Asien og blandt andre udviklingslande vil øge værdien af den samlede handel med fjerkrækød fra 16,9 mia. \$ (ca. 125 mia. kr.) i 2020 til 19,6 mia. \$ (ca. 145 mia. kr.) frem til 2030 (figur 2)

Detaljer for eksport og import

Eksporten af fjerkrækød fra udviklingslande forventes af udviklingslandene selv at vokse fra et gennemsnit på 7,469 mio. tons i løbet af 2018-20 til 9,071 mio. tons i 2030, hvilket overgår væksten i OECD's (udviklede) medlemslande (figur 3). Udviklingslandene vil stadig i vid udstrækning også tegne sig for størstedelen af importen i løbet af det næste årti. Importen i udviklingslandene vil, ifølge projekter fra OECD (figur 4), nå 11,223 mio. tons i 2030 sammenlignet med kun 4,570

mio. tons for OECD-landene i 2030. Asien forventes at blive verdens førende region til import af fjerkrækød i 2030 med en import på 7,3 mio. tons, hvilket er en stigning fra et gennemsnit på 6,3 mio. tons i basisperioden 2018-20 (figur 5). Med hensyn til eksport har Latinamerika igen titlen som den største eksportør med 4,6 mio. tons i gennemsnit fra 2018-20 og 5,8 mio. tons i 2030 (figur 5). Nordamerika vil forblive den næststørste fjerkræeksportregion i 2030 og forventes at eksportere 4,2 mio. tons.


Detaljer for udvalgte lande

I USA vil handelen med fjerkrækød forblive relativt stabil på kort sigt (tabel 1). Dette skyldes fortsat usikkerhed omkring covid-19 og vaccinekrav, der blandt andet påvirker forsyningskæden og arbejdsstyrken. I 2021 forventes USA at importere 136 mio. lbs (ca. 61.700 tons) kyllingekød og eksportere 7,450 mio. lbs (ca. 3,4 mio. tons). Hvad angår kalkunkød, forventes USA at importere 21 mio. lbs (ca. 9.500 tons) i 2021 og eksportere 580 mio. lbs (ca. 263,000 tons) (tabel 1) EU's efterspørgsel efter fjerkrækød og æg forventes at vokse støt, da forbrugerne ser det som et sundt og bæredygtigt produkt. Fjerkrækødproduktionen forventes at være den eneste kødkategori der vokser. EU's handel med æg er vokset en smule i import og eksport mellem 2018 og 2020 (figur 6).

Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

TABLE 1: US poultry meat trade by type 2019-21

© WATT Global Media 2021

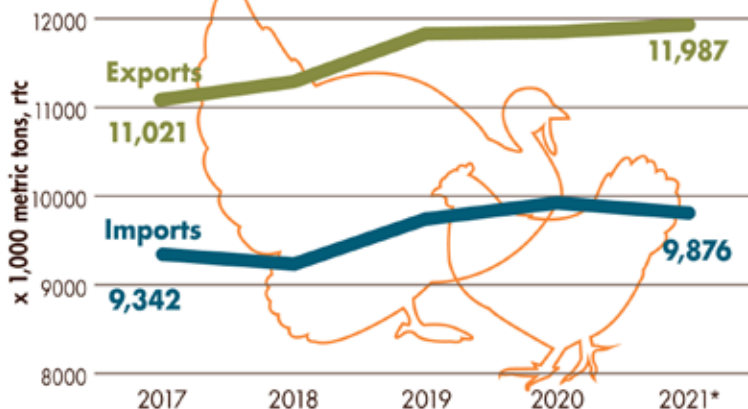
Item	Year	Imports	Exports
		Million pounds (rtc)	
 Broilers	2019	145	7,367
	2020	143	7,506
	2021	136	7,450
 Turkeys	2019	21	571
	2020	22	573
	2021	21	580

Source: USDA World Agricultural Supply and Demand Estimates September 2021



FIGURE 1: Global poultry meat trade trend 2017-21

© WATT Global Media 2021



*Projection

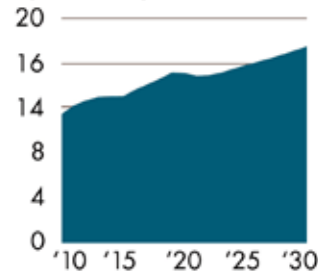
Source: USDA Livestock and Poultry: World Markets and Trade, July 2021

FIGURE 2: Poultry meat trade quantity and value forecast

© WATT Global Media 2021

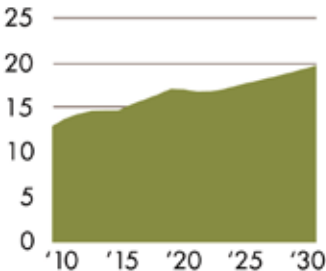
Global meat trade quantity

x 1,000 metric tons, cwe



Global meat trade value

x USD1 billion

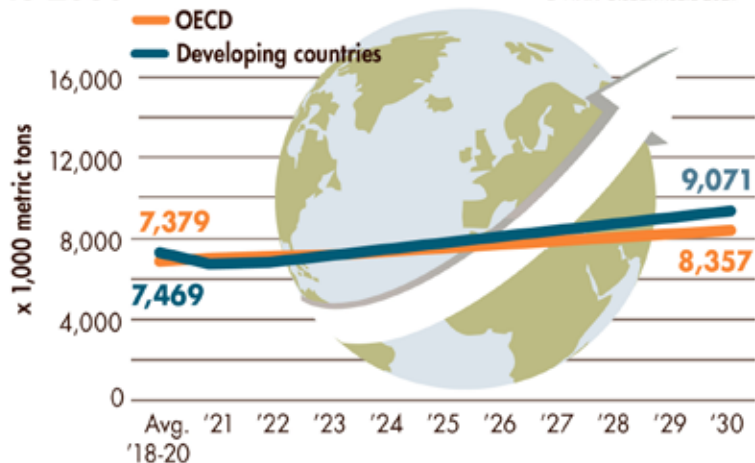


Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30



FIGURE 3: World poultry meat export projections to 2030

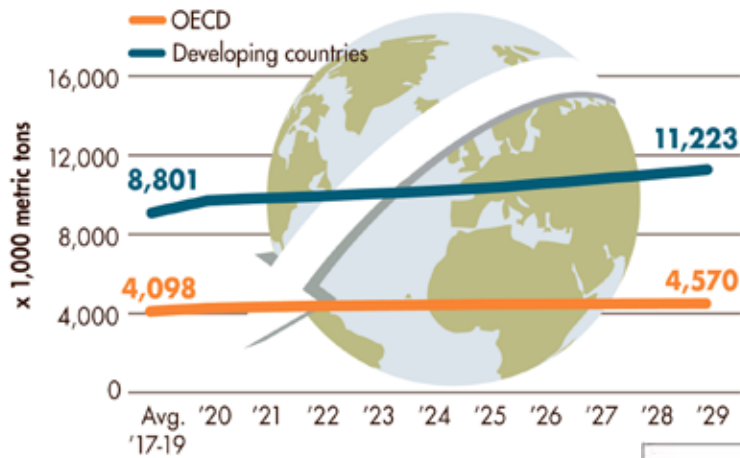
© WATT Global Media 2021



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 4: World poultry meat import projections to 2029

© WATT Global Media 2021

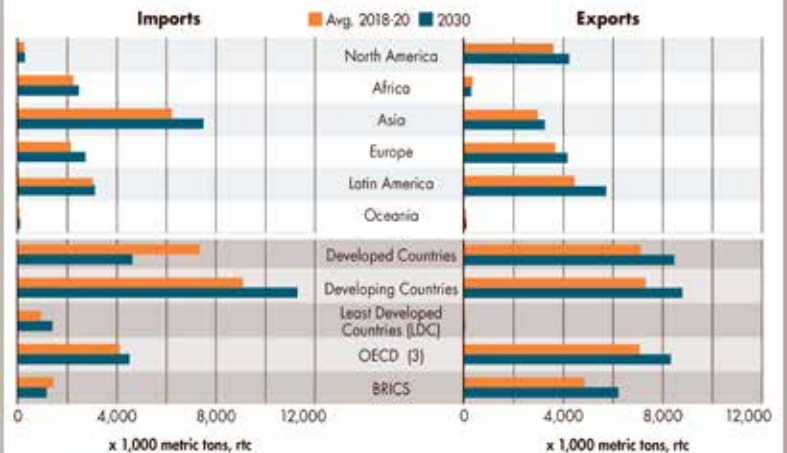


Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30



FIGURE 5: Poultry meat trade by region avg. 2018-20 vs. 2030

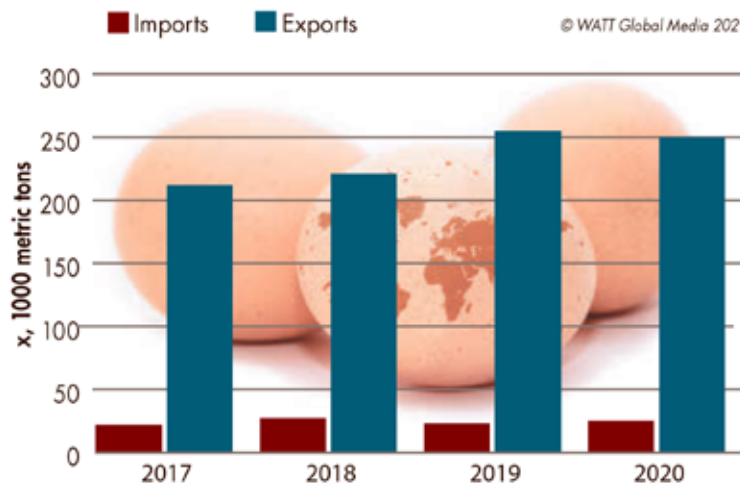
© WATT Global Media 2021



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-30

FIGURE 6: EU-27 egg trade balance

© WATT Global Media 2021



Source: European Commission EU market situation for eggs, May 2021
igor.stevanovic | BigStockPhoto.com

Britisk undersøgelse viser et fald i salmonella i frosset paneret kylling

En undersøgelse har peget på en reduktion i Salmonella-kontamineringsraten for frosset paneret kylling, der sælges i Storbritannien. Frosne, panerede, tilberedningsklare kyllingeprodukter har et brunet, kogt ydre udseende, som kan opfattes som spiseklare, hvilket fører til forkert håndtering eller undertilberedning af forbrugere.

Bekymringer over disse produkter fik Food Standards Agency (FSA) og UK Health Security Agency (UKHSA) til at se på forekomsten af Salmonella, E. coli og antimikrobiel resistens (AMR) i varer som nuggets, dippers og goujons i detailhandlen i England. I alt blev 310 prøver testet mellem april og juli 2021, og Salmonella blev påvist fem gange. Når prøverne blev varmebehandlet i henhold til instruktionerne på pakken, blev Salmonella dræbt. Yderligere 20 lignende produkter, der indeholdt Salmonella i en tidligere undersøgelse i 2020-21, blev også varmebehandlet efter instruktionerne, og der blev ikke påvist Salmonella efter tilberedning.

Men da mange sygdomme er blevet forbundet med sådanne kyllingeprodukter i Storbritannien og andre lande, ser det ifølge undersøgelsen ud til, at folk enten ikke altid anvender effektive tilberedningsprocesser, eller også spiller krydskontaminering en væsentlig rolle.

Salmonella Infantis blev fundet i tre prøver og Salmonella Java i to andre. Et af Salmonella Infantis-isolaterne var forbundet med tre nye humane tilfælde; den anden stod bag to infektioner i begyndelsen af 2021. De to Salmonella Java-isolater matchede tilfælde med prøvedatoer mellem 2014 og 2018. Oprindelseslandene for de fem Salmonella-kontaminerede prøver var Ungarn, Irland og Storbritannien.

EU-reglerne siger, at tilberedninger fremstillet af fjerkrækød, der er beregnet til at blive spist

tilberedt, ikke bør have salmonella i en prøve på 25 gram, når de markedsføres og undersøges i deres holdbarhedsperiode. Højere koncentrationer af generisk E. coli i fødevarer er almindeligt anerkendt som en indikator for dårlig hygiejne. E. coli blev fundet i 113 prøver, men kun 15 havde niveauer, der tydede på problemer med hygiejnen af de testede produkter. Et E. coli-isolat viste resistens over for colistin og besad mcr-1-genet. En undersøgelse foretaget af Public Health England, nu UKHSA, fandt i 2020 Salmonella i 40 af 456 prøver af frosne, forarbejdede kyllingeprodukter med Salmonella Enteritidis-isolater fra 17 prøver forbundet med et udbrud. En række udbrud, der involverede Salmonella i panerede kyllingeprodukter fra Polen i 2020 og 2021, ramte mere end 1.000 mennesker og en række produkter og brands.

Data fra den seneste undersøgelse tyder på, at der har været et fald i salmonella-kontamineringsrater i frosne, panerede kyllinge-

produkter mellem 2020 og 2021. De berørte supermarkeder skiftede leverandør, hvilket ser ud til at forklare i det mindste nogle af de forbedrede resultater, da Salmonella-kontamination kun var forbundet med en få producenter.

Tre Salmonella Infantis-isolater var resistente over for nalidixinsyre, ciprofloxacin og tetracyclin, hvoraf en også viste resistens over for ampicillin, så det blev klassificeret som multiresistent. Salmonella Java-isolaterne var resistente over for trimethoprim, men havde også reduceret modtagelighed for sulfamethoxazol. E. coli med en formodet AmpC eller Extended-spectrum beta-lactamase (ESBL) (eller begge) fenotype blev påvist i 18 ud af 310 prøver.

Resistens mod tre eller flere grupper af antimikrobielle stoffer, kaldet multiresistens, blev set i 22 ud af 110 isolater. Af disse var et isolat resistent over for seks forskellige antimikrobielle grupper.

Resultaterne viste, at det er vigtigt at tilberede panerede kyllingeprodukter korrekt i overensstemmelse med instruktionerne på emballagen. Tilstrækkelig varmebehandling, god køkkenhygiejne som f.eks. håndvask mellem håndtering af rå og kogte madvarer og korrekt rengøring af tilberedningsoverflader og redskaber efter at have brugt dem til ikke-tilberedte madvarer, reducerer risikoen ved Salmonella og E. coli markant.

FoodSafetyNews.com / jnl

Metex Nøvistago lancerer Inneus

Biokemivirksomheden, Metex Nøvistago, introducerer Inneus, som fås til fjerkræ og smågrise, og som er baseret på en kombination af funktionelle aminosyrer med specifikt udvalgte polyfenoler. Sortimentet har til formål at påvirke tarmsundheden positivt.

PoultryWorld.net / jnl



Salmonellakontaminering ikke usædvanlig i kyllingekød i USA

En tredjedel af prøverne, der blev testet af Consumer Reports (CR), viste Salmonella-kontamination i hakket kyllingekød, inklusive produkter fra en af landets største producenter.

Undersøgelsen blev foretaget af den non-profit forbrugergruppe og omfattede test af 75 prøver af hakket kyllingekød fra Perdue og andre virksomheder. Purdue sælger under sit eget brand og leverer kylling til Trader Joe's og Wholesome Pantry. Consumer Reports fandt også Salmonella i prøver fra Isernio's, Walmart og Whole Foods. Samlet set skilte intet enkelt brand sig ud som værende statistisk bedre eller værre end et andet, og CR fandt ingen forskel mellem hakket kyllingekød fra økologiske og konventionelt opdrættede fugle.

"Farlig salmonella er alt for almindelig i kylling og gør hundredtusindvis af mennesker syge hvert år" sagde James E. Rogers, direktør for fødevarerikkerhedsforskning og -testning hos Consumer Reports. "USDA har lovet at reducere sygdom fra salmonella-kontaminering i mere end et årti, men CR's test viser, at der klart er behov for flere fremskridt for at beskytte offentligheden. Vi har brug for en hårdere indsats fra USDA for at holde salmonella ude af vores køkkener og væk fra vores tallerkener."

Alle salmonella fra de hakkede kyllingepåværelser var resistente over for mindst ét antibiotikum, og 78 % af det var resistente over for flere lægemidler. Folk, der håndterer rå kød, der er forurenede med antibiotika-resistente bakterier, kan blive syge med alvorlige infektioner, som kan være svære at behandle. Mere end 212.000 mennesker bliver hvert år syge af antibiotika-resistente salmonellabakterier i fødevarer, og 70 dør, ifølge Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Salmonella er udbredt i kylling til dels på grund af de ofte overfyldte og beskidte

forhold, hvorunder kyllingerne opdrættes. Næsten 1,35 mio. amerikanere bliver syge af salmonella hvert år, omkring en femtedel af disse tilfælde kommer fra kylling eller kalkun, inklusive hakkede produkter.

Mens USDA kræver, at producenter tester fjerkræ for salmonella, har en forarbejdningsfacilitet lov til at have bakterierne i op til 9,8 % af alle hele fugle, de tester, 15,4 % af alle parteringer og 25 % af hakket kyllingekød. Producenter, der overskrider disse mængder, får, hvad der svarer til en advarsel, men forhindres ikke i at sælge kødet.

Hakket kød er mere tilbøjeligt til at indeholde skadelige bakterier og gøre folk syge end hele udsæringer, fordi det kommer fra flere dyr, der er hakket sammen. Da bakterier i hakket kød er blandet igennem, kan det være sværere at dræbe ved tilberedning sammenlignet med forurening af et kyllingebryst eller en bøf, hvor bakterierne generelt findes på overfladen. Hakket kød håndteres også normalt mere end hele kødstykker, så der er større mulighed for, at bakterier spredes fra hænderne til køkkenets tilberedningsflader og til andre fødevarer.

"USDA tillader alt for meget kylling kontamineret med salmonella på markedet og lægger byrden på forbrugerne for at beskytte sig selv" sagde Lisa Gill, en reporter for Consumer Reports. "Der er skridt, vi alle kan tage for at reducere risikoen for at blive syg, men det kan være sværere at gøre med hakket kød."

Consumer Reports opfordrer USDA til at sætte mere aggressive mål for kraftigt at reducere procentdelen af kyllingepåværelser, der får lov til at teste positive for salmonella.

USDA bør også fokusere på at reducere de salmonella-stammer, der udgør den største trussel mod menneskers sundhed. I CR's test var 91 % af salmonellaen fundet i hakket kyllingekød fra tre stammer.

CR mener også, at USDA har brug for mere autoritet til at inspicere fjerkræforarbejdningsanlæg og bør lukke anlæg omgående, når der konstateres høje salmonellarater.

CR anbefaler en række trin, du kan tage for at forhindre fødevarerens sygdom i køkkenet:

- Opbevar rå kød i en engangspose og hold det væk fra andre fødevarer fra supermarkedet
- Opbevar rå kød i en pose eller skål i køleskabet for at forhindre saft i at lække ud på andre overflader eller fødevarer
- Tø frosset kød op i køleskabet for at holde kødet afkølet til under 40° F (ca. 4,5° C), en temperatur, der hæmmer væksten af bakterier.
- Vask dine hænder i varmt sæbevand, før du begynder at tilberede, og hver gang du rører ved rå kød, og igen, når du er færdig.
- Brug et dedikeret skærebræt til rå kød og et andet til frugt og grøntsager
- Få et kødtermometer og brug det. Hakket oksekød og svinekød er sikkert at spise, når det tilberedes til 160° F (ca. 71° C); fjerkrækød skal opvarmes til 165° F (ca. 74° C); og oksesteg, bøffer, flæskesteg og koteletter skal tilberedes til 145° F (ca. 63° C)
- Sæt madrester på køl omgående, højst to timer efter, at maden er taget af komfuret.

FoodSafetyNews.com / jnl

De største slagtekyllingeproducerende delstater adskiller sig på antal og vægt

Hvilke er de ti største slagtekyllingeproducerende delstater? Det afhænger af, om man opgør det efter antal slagtede kyllinger eller efter produceret antal pund om året.

USDA's National Agricultural Statistics Service (NASS) 'Poultry – Production and Value 2021 Summary Report', der blev offentliggjort tidligere i år, giver et kig på slagtekyllingeproduktionen i de største slagtekyllingeproducerende delstater for perioden, der starter 1. december 2020 og slutter 30. november 2021.

Mens Georgia rangerer som den største slagtekyllingeproducerende delstat med hensyn til opdrættede fugle, er det North Carolina, der rangerer højest med hensyn til producerede antal pund. Missouri rangerer på syvendepladsen med hensyn til antallet af fjerkræ, men det er ikke blandt de 10 største delstater med hensyn til producerede antal pund. South Carolina producerer de ottende fleste pund af alle delstater, men det er ikke blandt de 10 største delstater, når det gælder antallet af slagtede kyllinger.

Top 10 delstater med flest producerede kyllinger:

• Georgia	1.298.900.000
• Alabama	1.171.600.000
• Arkansas	1.051.300.000
• North Carolina	971.400.000
• Mississippi	707.000.000
• Texas	706.600.000
• Missouri	301.200.000
• Kentucky	285.200.000
• Virginia	285.200.000
• Maryland	259.900.000

Top 10 delstater med flest producerede lbs / mio. tons:

• North Carolina	8.062.600.000	3,66
• Georgia	7.923.300.000	3,59
• Arkansas	7.464.200.000	3,39
• Alabama	6.561.000.000	2,84

• Texas	4.734.200.000	2,15
• Mississippi	4.454.100.000	2,02
• Kentucky	1.933.100.000	0,88
• South Carolina	1.895.400.000	0,86
• Virginia	1.798.000.000	0,82
• Maryland	1.715.300.000	0,78

NASS tilbød totaler for begge kategorier for følgende stater: Alabama, Arkansas, Delaware, Florida, Georgia, Kentucky, Maryland, Minnesota, Mississippi, Missouri, North Carolina, Ohio, Oklahoma, Pennsylvania, South Carolina, Tennessee, Texas, Virginia, West Virginia og Wisconsin. NASS leverede også tal for samlede totaler i Californien, Illinois, Indiana, Iowa, Louisiana, Michigan, Nebraska, New Jersey, New York, Oregon og Washington. Tallene for disse stater blev kombineret til rapporten for at undgå at afsløre oplysninger om specifikke eller individuelle slagtekyllingefirmaer.

WattAgNet.com / jnl

Koch Foods tilbyder forlig i sag anlagt af deres producenter

Koch Foods har indvilget i at bilægge et gruppesøgsmål anlagt af slagtekyllingeproducerer, der hævder, at virksomheden ulovligt konspirerede for kunstigt at reducere de beløb, de betalte dem for at opdrætte kyllinger til Koch Foods.

Det foreslåede forlig blev offentliggjort i form af en pressemeddelelse udstedt af Angeion Group, et firma, der leverer omfattende forligsstyringstjenester til gruppesøgsmål, massetort og konkursadministration.

Ifølge pressemeddelelsen har Koch Foods ikke indrømmet nogen forseelse, men har tilbudt at betale 15,5 mio. \$ (ca. 114,4 mio. kr.) til en forligsfond for at bilægge om gruppesøgsmålet om overtrædelse af konkurrence Lovgivningen. Virksomheden har angiveligt også tilbudt at yde en vis støtte til sagsøgere i denne retssag mod de resterende sagsøgte i sagen.

To andre slagtekyllingeintegratorer, Tyson Foods og Perdue Farms, har tilbudt forlig i retssagen, hvor Tyson indvilligede i at betale et forlig på 21 mio. \$ (ca. 155,0 mio. kr.), og Perdue indvilligede i at betale 14,75 mio. \$ (ca. 108,9 mio. kr.).

Der er berammet en høring i sagen den 28. oktober 2022, hvor der forventes at blive truffet afgørelse om, hvorvidt forliget skal godkendes, om der skal tilkendes de anmodede advokatsalærer på op til en tredjedel af bruttoforligsbeløbet, andre sagsomkostninger, der ikke må overstige 3 mio. \$ (ca. 22,1 mio. kr.), og den foreslåede plan for tildeling og fordeling. Høringen vil blive afholdt i den amerikanske distriktsdomstol for District of Oklahoma i Muskogee.

Høringen vil ifølge pressemeddelelsen også blive afholdt via Zoom.

Den oprindelige retssag blev anlagt i 2020, hvor sagsøgerne siger, at den påståede ordning satte små producenter i en position, hvor de enten måtte tage ikke-konkurrencedygtige priser for deres produkter eller stå over for økonomisk ruin på grund af de høje omkostninger ved etablering af aktiviteter, der opfylder specifikationer, der kræves af integratorerne.

Andre sagsøgere identificeret i retssagen er Pilgrim's Pride og Sanderson Farms.

WattAgNet.com / jnl

fra slagterier og rugerier. De tre andre var managementrelaterede og var belægningsgrad, tidlig fodring og miljøberigelse. For mindst 1.889 flokke af hvert system i 2017 og 2018 blev der indsamlet data. For hver af foranstaltningerne blev der givet en score på mellem 0 og 100, hvor nul er dårligt, og 100 er bedst muligt. Samlede flokscorer blev beregnet som summen af disse scores. Den samlede gennemsnitlige score var lavest

for det konventionelle system end den nederlandske detailhandel, og bedst var Beter Leven. Der var dog stor variation i score inden for hver gruppe.

Med et maksimum på 800 mulige var Total Welfare Score (TWS) i området 155-532 for det konventionelle system, 190-586 for det nederlandske detailsystem og 358-696 for Beter Leven.

Kun baseret på de dyrebaserede målinger var

de angivne scorer henholdsvis 112-488, 113-487 og 151-490 for hvert system ud af en maksimalt mulig score på 500.

Den eneste parameter, for hvilken det konventionelle system producerede den bedste score, var for hudridser, bemærkede forskerne.

jnl

Kort nyt fra udlandet

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ 2022

Svensk undersøgelse ser på sammenhængen mellem Campylobacter hos dyr og mennesker

Modellering af Campylobacter i Sverige har indikeret en 2-ugers tidsforskydning mellem humane tilfælde og udbredelsen i slagtekyllinger.

Dette tyder på, at prævalensen i slagtekyllinger to uger tidligere til dels kan forklare indenlandske Campylobacter-infektioner med overførsel via håndtering og indtagelse af fersk kyllingekød.

Der er dog ingen enkel sammenhæng mellem prævalensen hos slagtekyllinger og patienter. Yderligere faktorer skal også evalueres for at forstå smittevejene og epidemiologien af campylobacteriosis, sagde undersøgelsen, der er offentliggjort i International Journal of Food Microbiology.

Forskerne undersøgte forholdet mellem andelen af Campylobacter-positive slagtekyllinger og antallet af rapporterede indenlandske humane i Sverige.

Forskere anvendte to tilgange til at analysere tidsseriedata ved hjælp af ugentlige, to-ugentlige eller månedlige data om humane campylobacteriosis-tilfælde og prævalens af Campylobacter i slagtekyllingehold i Sverige mellem 2009 og 2019. Begge datasæt afslørede en klar sæsonvariation og en variation mellem år.

En model viste et tæt overlap i sæsonbestemte mønstre med hensyn til timing og den forholdsmæssige ændring af toppe fra nor-

male årlige niveauer.

I Sverige er slagtning af slagtekyllinger koncentreret på nogle få slagterier, og de fire største dækker 97,2 % af alle slagtede fugle. Øget efterspørgsel har ført til ændringer i produktionen såsom indførelse af udtynding, kortere tomgangsperioder mellem hold af slagtekyllinger i primærproduktionen og slagtning i flere skift på slagterierne.

Den årlige prævalens af Campylobacter i udtagne slagtepartier har varieret mellem 2009 og 2019 fra 5 til 15 %, men der er sæsonvariation med de højeste rater i sensommeren og lavest i vintermånederne. Der er også stor variation i prævalensen i hold fra forskellige producenter, fra stort set aldrig til op til 30 % af flokkene.

Der blev også lavet en analyse for en delmængde af dataene, der ikke dækkede 2014 til 2018, hvor flere nationale udbrud fandt sted.

Begge modellers manglende evne til at fange og forudsige den forlængede periode med et højt antal tilfælde i løbet af 2016-2017 indikerer, at øget prævalens i slagtekyllinger ikke alene kan forklare stigningen i humane tilfælde. Disse resultater fremhæver behovet for data om Campylobacter i slagtekyllinger og genomiske sammenligninger mellem isolater fra mennesker og slagtekyllinger, sagde forskerne.

Det er rimeligt at forvente en forsinkelse mellem prævalensen i slagtekyllinger ved slagtning og identifikation af humane tilfælde i betragtning af tiden mellem prøveudtagning af slagtepartier, tidspunktet for kødets

ankomst i supermarkederne, holdbarheden af fersk slagtekylling, inkubationsperioden for Campylobacter-infektioner og tiden mellem sygdomsdebut og lægebesøg.

Prøveudtagningsdatoen for slagtekyllinger er i de fleste tilfælde samme dag som slagtning, fjerkræprodukter kommer på detailmarkedet tre til fire dage senere, og holdbarheden af fersk kød er omkring 10 til 11 dage efter slagtning.

Hvis det antages, at fersk slagtekylling i gennemsnit indtages syv dage efter slagtning, at inkubationsperioden er 1 til 10 dage med en median på tre dage, og mediantiden mellem sygdomsdebut og lægebesøg er fire dage, ville dette resultere i median på to uger mellem prøveudtagning af slagtekyllinger og humane tilfælde, hvilket er i overensstemmelse med undersøgelsens resultater.

FoodSafetyNews.com / jnl

Indhusning af høner og ægkvalitet



Ny forskning fra University of Ottawa viser, at alternative systemer til æglæggende høner kan ændre kvaliteten af æggeskallens kutikula, hvilket reducerer risikoen for bakteriel forurening og øger fødevarerisikoen. Kutikula er det ydre lag af æggeskallen og fungerer som både en fysisk og kemisk barriere mod bakterier.

Forskelle mellem produktionssystemer



Forsker Dr. **Garima Kulshreshtha** ledede arbejdet med at undersøge og fastslå forskelle i egenskaber for kutikula på æggeskallen, der stammer fra høner, som er opstaldet i forskellige systemer. Hun

brugte spektroskopi og elektronmikroskopi til at evaluere kutikula-komponenterne og dens egenskaber. Kulshreshtha udviklede også et assay til at identificere, hvordan antimikrobielle eller hydrofobe proteiner modstår *Salmonella*-vedhæftning til æggeskallens overflade. Undersøgelsesresultater viste, at kutikula-lagets tykkelse og porelængde var større i æg fra frilandssystemer sammenlignet med æg fra konventionelle bure, og at æggeskaller fra berigede bure og alternative systemer havde en højere total kutikula sammenlignet med æg fra konventionelle bure.



By Lilian Schaer i Canadian Poultry

Ægproducenter bevæger sig i stigende grad væk fra konventionelle hønsehuse med bure til stalde i med alternative systemer, der

imødekommer forbrugernes stigende krav om en mere velfærdsvenlig produktion. Berigede bure, skrabe- og frilandssystemer giver fuglene større frihed til at udtrykke deres naturlige adfærd. Dette reducerer potentielt deres stress, hvilket igen kan ændre æggets fysiologi samt påvirke kvaliteten og aflejringen af kutikula.

Ægbranchen har fokus på fødevarerisikoen

For ægbranchen er et sikkert, nærende og patogenfrit konsumæg en absolut nødvendighed. Antallet af bakterier på æggeskallens overflade er en vigtig indikation for hvor mange bakterier, der kan trænge ind i ægget. Æggeskallens ydre kutikulalag er den første forsvarslinje for at forhindre bakterier som *Salmonella*, som kan forårsage fødevarerisikoen sygdom hos mennesker, i at komme ind og forurene ægget.

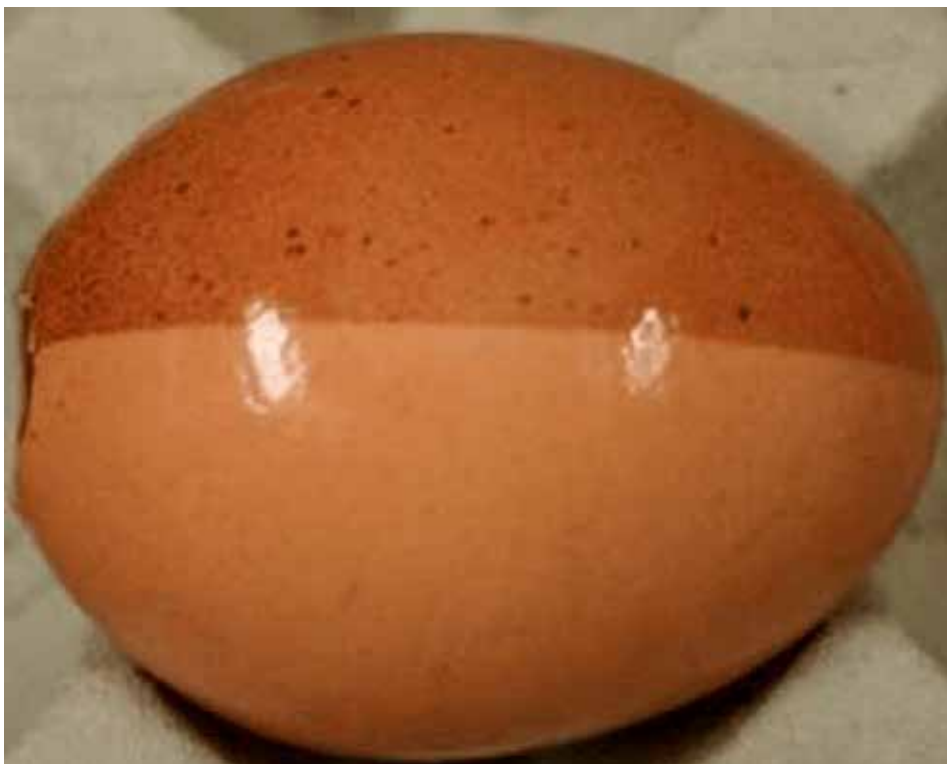
Ægget er en pakke

Ægget er designet som en pakke, der skal levere liv til næste generation. Så der er åndedrætsporer i skallen, der leverer gasser



til embryoet indeni - og det er også sådan, bakterier kan komme ind" forklarer Dr. **Maxwell Hincke** fra University of Ottawa, der for nylig har afsluttet forskning i dette problem i partnerskab med Burnbrae

Farms.



Æg med (øverst) og uden (nederst) kutikula

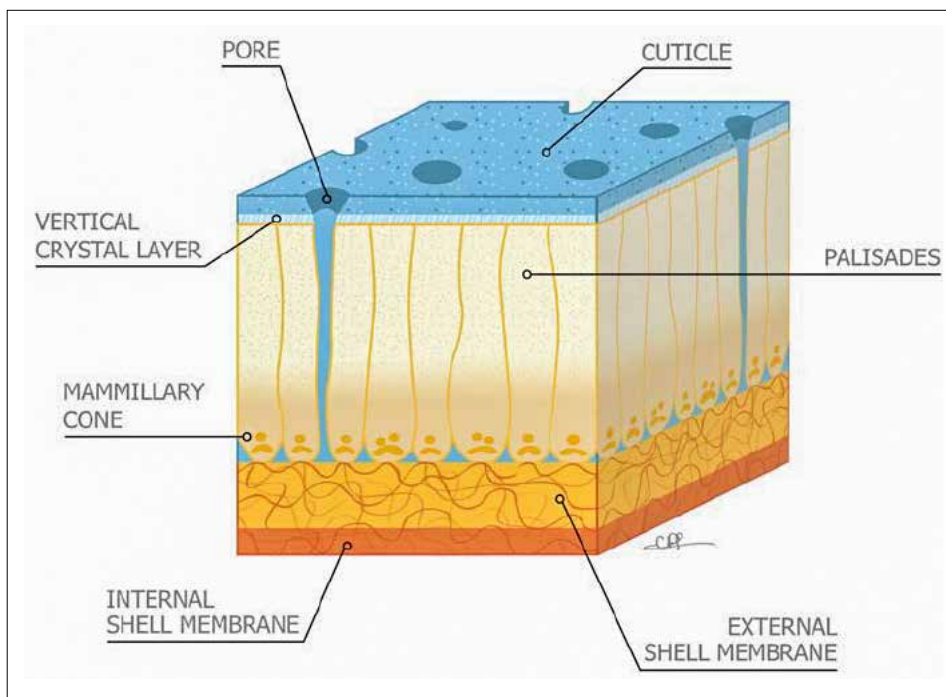
"Vi observerede, at der er forskelle mellem æg fra forskellige staldsystemer, hvor æg fra alternative systemer har bedre kutikula-kvalitet end dem fra konventionelle systemer" sagde Kulshreshtha. "Vi observerede også, at bakterier havde sværere ved at klæbe til æg fra skrabe- og frilandssystemer sammenlignet med æg fra berigede bure. Disse resultater indikerer, at æglæggende høners staldsystemer kan ændre kutikula-kvaliteten og derved påvirke bakteriel vedhæftning og fødevarerisikeringen."

Denne forskning er vigtig

Da industrien tilpasser sin produktionspraksis til at reagere på forbrugernes krav, mener Hincke, at forskning som denne er vigtig for at sikre, at kvalitet og sikkerhed ikke påvirkes negativt af ændringerne.

Samtidig kan Branchens investering i denne type forskning være med til at forsikre forbrugere om, at ægproducenterne har fokus på at levere sikre, nærende æg produceret på en bæredygtig måde.

"Vores undersøgelse er den første, der viser, at staldsystemer kan påvirke kutikula og fødevarerisikeringens parametre, og at der er variation - ingen har nogensinde gjort det før, og det er vigtigt at kende denne type information, når vi omlægger til alternative staldsystemer" tilføjer Kulshreshtha.



Æggeskallens opbygning

Projektets finansiering

Dette projekt blev finansieret af Egg Farmers of Ontario (EFO) med æg fra Burnbrae Farms.

Egg Farmers of Canada, Natural Sciences and Engineering Research Council og U.S. Poultry har bidraget til Hinckes tidligere

forskning i æggeskalkvalitet, vask og kutikula-evaluering, der tjente som baggrund for denne undersøgelse. Livestock Research Innovation Corporation samarbejder med EFO om at administrere alle aspekter af deres finansiering af forskningsprogrammer.

Oversat af Mathilde Sigshøj / jnl

Kort nyt fra udlandet

Flere æg pr. høne med Anparios Orego-Stim Liquid

En ny undersøgelse foretaget af Anpario sammen med en europæisk frilandsproducent har vist, at høner, der bliver tilbudt drikkevand tilsat Anparios naturlige tilsætningsstof af æteriske oregano-olie, Orego-Stim Liquid, gav et betydeligt afkast af investeringen og

en bæredygtig løsning til støtte for frilandproduktionen. I undersøgelsen producerede 64.000 frilandshøner æg fra 21-76 ugers alderen 22 ekstra æg pr. høne sammenlignet med høner i kontrolgruppen. Yderligere viser forskning ved North Carolina State University, at frilandshøner fodret med Orego-Stim, indeholdende 100 % oregano æterisk olie, havde et lavere gennemsnitligt antal rundorm, færre bændelormsinfektioner, og at den rela-

tive risiko for infektioner med bændelorm blev reduceret med op til 54 %.

PoultryWorld.net / jnl

Hvordan **indvoldsorme** påvirker flokke på friland



Frilandsproduktion har mange positive fordele - desværre er eksponering for interne parasitter ikke en af dem.



Af Rod Jenner i National Poultry Newspaper

Her diskuterer vi en af de udfordringer, som frilandsproduktionen står over for – indvoldsorm.

For at forstå dem bedre, er

vi nødt til at vide mere om dem – deres livscyklus, deres værter, deres påvirkninger, og hvordan man bedst kan kontrollere dem.

Der findes fire hovedtyper af indvoldsorm i fjerkræ – rundorm, håror, blindtarmsorm og bændelorm.

Spoleorme

Ascaridia galli er den hyppigst sete indvoldsorm.

De er hvide, op til 5 cm lange og kan være synlige i ekskrementer ved kraftige angreb.

Et alvorligt angreb kan forårsage en reduktion i næringsstofoptagelsen, blokering af tarmene og død.



Spoleorme

Lejlighedsvis migrerer de op i en hønes forplantningskanal fra kloaken og bliver indkapslet i et æg.

Dette er en alvorlig uønsket konsekvens af kraftige angreb.

Rundormes livscyklus er direkte – æg udstødes i hønsenes ekskrementer og er direkte smitsomme, hvis de spises.

Æggene kan overleve i miljøet i lange perioder, så de er svære at udrydde, når først en infektion er etableret i et frilandssystem.

Håror

Capillaria er meget mindre – hårlignende – og er knap synlige med det blotte øje, men kan forårsage betydelig skade selv ved kun moderate angreb.

Der er to hovedarter – den ene lever i kroen og den anden i tyndtarmen.

Blindtarmsorme

Heterakis gallinarum tilbringer det meste af deres tid i blindtarmene.

Caecal-orme er generelt harmløse, men kan være mellemvært for en anden parasit, *histomonas meleagridis* – årsagen til blackhead. Så selvom høner generelt ikke påvirkes af blindtarmsorm, er det stadig vigtigt at kontrollere ormene for blackhead.

Bændelorm

Der er flere arter af bændelorm, der kan findes i fjerkræ.

Bændelorm kræver en mellemvært for at fuldføre deres livscyklus.

Disse mellemværter omfatter myrer, biller, stuefluer, snegle, regnorme og termitter.

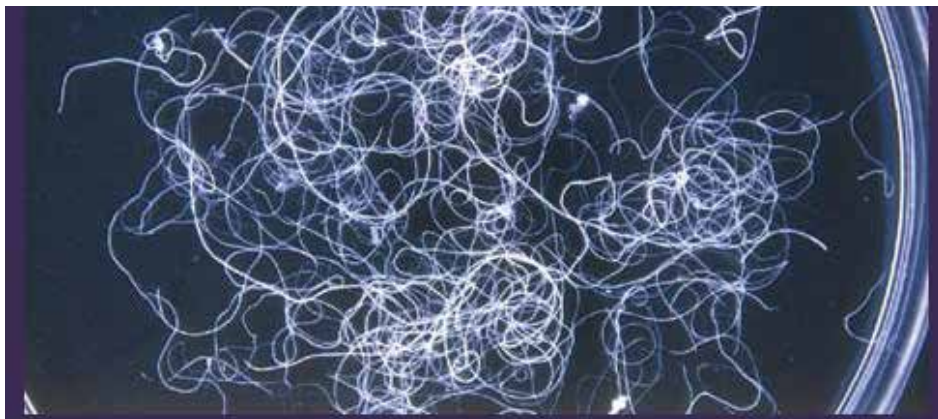
De tilbringer det meste af deres liv i tarmene og har generelt ringe indflydelse på produktiviteten, medmindre ormebyrden fysisk tilstopper tarmen.

Der findes nu en godkendt behandling mod bændelorm, så det er blevet meget nemmere at bekæmpe de mellemværter af bændelorm.

Virkningerne af ormeangreb

Nogle virkninger af et angreb af orme omfatter reduceret vitalitet, dårlig kropsvægtøgning, der fører til uens og små fugle, reduceret ægproduktion og ægstørrelse, et fald i skalstyrke, reduceret blommefarve og øget kannibalisme ved kloakhakning på grund af stres.

Ramte fugle kan være sløve og vise blege kamme. Og øget dødelighed ved meget kraftige angreb.



Håror



Bændelorm

Behandlingsmuligheder

Der er nu tre antiparasitære lægemidler til bekæmpelse af indvoldsorm, der i øjeblikket er registreret til brug i Australien - piperazin, levamisol og flubendazol.

Hver af disse er velegnet til brug hos æglæggende fugle uden tilbageholdelsesperiode for æg, mens levamisol og flubendazol har en tilbageholdelsesperiode på syv dage for kød.

Der er nogle grundlæggende forskelle mellem disse tre kemikalier.

- Piperazin har kun aktivitet mod rundorm, ikke mod håorm, blindtarmsorm eller bændelorm.
- Levamisol er derimod effektiv mod rund-, blindtarms- og håorm.
- Flubendazol har effekt mod alle fire typer orme.

Det er klogt at rotere mellem de tre typer antiparasitære lægemidler for at mindske risikoen for resistensudvikling.

Der er ingen produkter registreret til bekæmpelse af blackhead, så det bliver endnu vigtigere at kontrollere dens mellemvært, blindtarmsormen.

Effektiv bekæmpelse af tarmparasitter er rettet mod at bryde infektionscyklussen.

Strategisk brug af antiparasitære lægemidler under opdræt vil bidrage til at mindske udfordringen, og at give en profylaktisk behandling, før hønniker flyttes fra opdræts- til æglæggestalde, vil hjælpe med at bryde infektionscyklussen.

Men dette skal kombineres med anden god managementpraksis, såsom begrænsning af antal høner på udearealet, rotation af udearealet, god dræning og fjernelse af stærkt forurenede jord omkring stalden, før der kommer nye høner.

jnl

Kort nyt fra udlandet

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ 2022

Det amerikanske senat opfordrede til at vedtage Farm Workforce Modernization Act

Nogle republikanere i Repræsentanternes Hus har sammen med landbrugsgrupper opfordret senatet til at vedtage den todelte Farm Workforce Modernization Act, som vil reformere landbrugsgæstarbejderens visum-program.

Repræsentanternes Hus vedtog lovforslaget (H.R. 1603) i begyndelsen af 2021, og Senatet har arbejdet på dens version.

Ifølge hjemmesiden for rep. Dan Newhouse (R-Washington), ville loven:

- Etablere et program for landbrugsarbejdere i USA for at opnå juridisk status gennem fortsat landbrugsbeskæftigelse og bidrag til den amerikanske landbrugsøkonomi.
- Reformere H2A-programmet for at give

mere fleksibilitet for arbejdsgivere, samtidig med at der sikres kritisk beskyttelse for arbejdere. Lovforslaget fokuserer på ændringer for at gøre programmet mere fleksibelt og brugervenligt for arbejdsgivere og giver adgang til programmet for brancher med behov for arbejdskraft året rundt.

- Etablere obligatorisk, landsdækkende E-Verify-system for al landbrugsbeskæftigelse med en struktureret indfasning og garanteret retfærdig proces for autoriserede arbejdere, som fejlagtigt afvises af systemet.

"For fortsat at kunne brødføde vores familier og holde vores land kørende, er mange af vores producenter afhængige af H2A-programmet for arbejdskraft, men programmet er byrdefuldt, og ansøgningsprocessen fungerer ikke for farmere eller landarbejdere" sagde Newhouse.

"Lovgivningen strømliner det eksisterende H2A-program og etablerer et nyt beskæftigelses- og meritbaseret program for at sikre, at landbrugsarbejdere ikke kun er i USA lovligt, men at de forbliver lovlige og fortsætter med at bidrage til vores farme, ranches, lokalsamfund og økonomier" tilføjede han.

For det første har National Pork Producers Council (NPPC) søgt reformer af H2A-visumprogrammet som en af dets højeste lovgivningsmæssige prioriteter. Fordi svinekød-producenter – og andre – i vid udstrækning er afhængige af udenlandske landarbejdere, søger NPPC reformer af H2A-visumprogrammet, så det kan anvendes på ikke-sæsonbestemt animalsk produktion i stedet for kun sæsonarbejde.

WattAgNet.com / jnl