



**Fluer og fluelarver som nyttedyr i fjerkræproduktion  
bedre dyrevelfærd, nye fordertyper og affaldsreduktion**

Hald, Birthe; Petersen, Jette Søholm; Forkman, Björn; Andersen, Tannie

*Published in:*  
Dansk Erhvervsfjerkræ

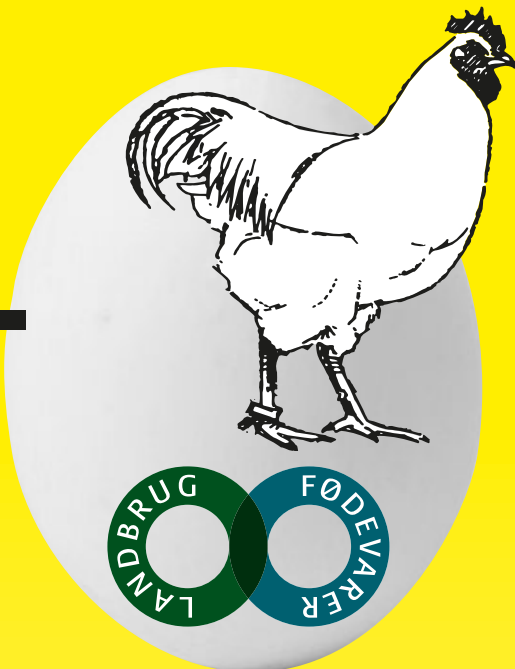
*Publication date:*  
2013

*Document version*  
Tidlig version også kaldet pre-print

*Citation for published version (APA):*  
Hald, B., Petersen, J. S., Forkman, B., & Andersen, T. (2013). Fluer og fluelarver som nyttedyr i fjerkræproduktion: bedre dyrevelfærd, nye fordertyper og affaldsreduktion. *Dansk Erhvervsfjerkræ*, 42(11), 662-663.

# Dansk Erhvervs- fjerkræ

NR. 11 ■ NOVEMBER 2013 ■ 42. ÅRGANG



## Maximer din fjerkræ produktion

Hvorend du befinder dig i verden og uanset hvilke klimaforhold der hersker, kan du skabe det klima der er nødvendigt for at opnå maximal produktion i din fjerkræstald.

Munters kan hjælpe dig og din virksomhed med at skabe optimal tilvækst.



Tel.+45 98623311/Fax: +45 98621364/aghort@munters.dk  
[www.munters.dk/agro](http://www.munters.dk/agro)

### Konference om fremtidens fødevarerproduktion

■ Side 640

### Forekomst af Wooden breast hos danske slagtekyllinger

■ Side 656

### Insektlaver som fodermiddel

■ Side 666

### Eggets Dag

■ Side 674

### IPC mødet i Geneve

■ Side 678

### Producentmøde hos DanHatch

■ Side 686

**Åbent hus - nye slagtekyllingestalde**  
 Frijsenborg & Wedellsborg  
 Rubjergvej 32  
 6230 Rødekro

For at undgå  
 overførsel af husdyrsygdomme  
 bedes alle besøgende ankomme i rent  
 tøj og fodtøj

Kom til åbent hus den 16. december fra kl. 11-15  
 i nybyggede 3.000 m<sup>2</sup> slagtekyllingestalde med LED-lys mv.  
 Der vil være et let traktement

Råhus



*Kudsk & Nissum*



**I.B.F.**



**LARSEN PORTE**



Inventar



Ventilation / varme / LED



ROKKEDAHL  
 ENERGI

VVS

**VVS PEDERSEN**

...deres service.

**Tlf. 7462 5120**

Mail: [vvs.pedersen@bbcyd.dk](mailto:vvs.pedersen@bbcyd.dk)

El



Rugeri



Foder



Energirådgiver

**Holst Andersen**  
 Teknisk Rådgivning  
 Tlf.: 96 46 11 11 . 22 42 46 11  
 E-mail: [jens@holstandersen.dk](mailto:jens@holstandersen.dk)

Miljø- og byggerådgivning



Traktement leveret af



PARTNER I

**DLBR**



**VIDENCENTRET FOR LANDBRUG**

Fjerkræ

# Dansk Erhvervsfjerkræ

ISSN 0045 - 9607

Udgivet af foreningen  
Landbrug & Fødevarer  
Erhvervsfjerkræsektion

## Redaktør:

Jørgen Nyberg Larsen  
Landbrug & Fødevarer  
Erhvervsfjerkræsektion  
Axelborg, Axeltorv 3, 1609 København V  
Tlf.: 33 39 46 35 - Fax: 33 39 46 06

E-mail: jnl@lf.dk

## Juridisk konsulent:

Landbrug & Fødevarer, tlf.: 33 39 40 00

## Annonceekspedition:

Landbrug & Fødevarer  
Erhvervsfjerkræsektion  
Axelborg, Axeltorv 3, 1609 København V  
Tlf.: 33 39 46 35

Jørgen Nyberg Larsen

E-mail: jnl@lf.dk

Annoncer indleveres senest  
den 2. i måneden.

## Grafisk produktion: one2one.dk

Cikorievej 20, 5220 Odense SØ  
Oplag: 800. Afleveret fra trykkeriet:  
23. november 2013.

## Landbrug & Fødevarer Erhvervsfjerkræsektion

Formand:

Gdr. Martin Hjort Jensen,  
Øster Snedevej 35, 7120 Vejle Ø  
Tlf: 75 89 62 00 – Mobil: 24 26 92 86

E-mail: martin@mariesminde.net

Sekretariat, bogholderi og medlemsservice:

Landbrug & Fødevarer  
Erhvervsfjerkræsektion  
Axelborg, Axeltorv 3, 1609 København V  
Anina Kjær

Tlf.: 33 39 40 08 – Mobil: 30 17 88 90

E-mail: akj@lf.dk

## INDHOLD:

Leder.....	627
Meddelelser.....	628
Markedsberetning.....	634
Dianova lukker for salg af veterinære vacciner og sera.....	638
Konference om fremtidens fødevarerproduktion.....	640
Det røde øko-Ø er i fare.....	642
Store forventninger til innovativ fødevarer- emballage med eksportpotentiale.....	643
Månegrisen og Marskyllingen.....	644
Et kæmpe skridt frem i kampen mod resistente bakterier.....	646
Skal man spise kylling?.....	648
Danæg ejere godkender salg til DLG.....	652
LED-lys i slagtekyllingestalde.....	653
Forekomst af Wooden breast hos danske slagtekyllinger.....	656
Landbrug & Fødevarer med fødevarerministeren i Kina.....	658
Andeguide.....	660
Fluer og fluelarver som nyttedyr i fjerkræproduktion - bedre dyrevelfærd, nye fodertyper og affaldsreduktion.....	662
Insektlaver som fodermiddel.....	666
Blodmidler hos æglæggere er en kæmpe udfordring i EU - derfor arbejdes på nyt stort fællesprojekt.....	670
Æggets Dag.....	674
Rapport fra IPC mødet i Geneve.....	678
Polske producenter på dansk studietur.....	683
Dyrevelfærdskonference 2013.....	684
Producentmøde hos DanHatch.....	686
Foderstofvirksomheder og transport- enheder med godkendelsesilsagn.....	692

## Spiller Miljøministeren hasard med fødevarer sikkerheden?

Miljøministeren har fra sin pulje til grønne ildsjæle valgt at lade Miljøministeriet støtte et projekt på Samsø, hvor Danmarks Naturfredningsforening og andre lokale ildsjæle vil introducere hønsehøhold som løsning på en del af den store mængde affald, der usorteret ryger direkte til forbrændingen.

Projektet går ud på, at etablere små fællesskaber med op til ti husstande, der slår sig sammen om at etablere og drive en hønsegård. Tanken er, at det organiske husholdningsaffald bruges til foder i en fælles hønsegård 'for enden af vejen'. Man kan også være med, hvis man selv ønsker at holde dine egne høns, blot man anvender sit vegetabiliske affald som foder for hønsene.

I EU's Biproduktforordning *fastsættes folke- og dyresundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter med henblik på at forebygge og minimere risici for folke- og dyresundheden forårsaget af disse produkter og navnlig at beskytte fødevarer- og foderkædens sikkerhed.*

I den tilhørende gennemførelsesforordningen er "køkken- og madaffald" defineret som *alle affaldsfødevarer, herunder brugt madolie, med oprindelse i restauranter, cateringvirksomheder og køkkener, herunder centralkøkkener og husholdningskøkkener*, og de eneste dyr, der må fodres med køkken- og madaffald, er pelsdyr, f.eks. mink.

Det ser altså ud til, at Miljøministeren i sin iver efter nye 'grønne' initiativer kommer til at kompromittere en række af de love og regler, der er gældende for at beskytte folkesundheden mod bl.a. dioxin og salmonella, og mange af de foreslåede hønseflokke vil desuden skulle efterleve reglerne om salmonellakontrol, fordi de vil være på over 30 høns.

Det virker ikke særligt smart, at Miljøministeren med sine initiativer er villig til at sætte fødevarer sikkerheden over styr.

Der findes jo utallige eksempler på, at udenlandsk frugt og grøntsager har været inficeret med bl.a. salmonella og E. coli, og der er altså normalt ikke sådanne foderemner, vi bruger til dyrefoder, for derved kan produkterne – æg og kød – blive inficeret med de samme zoonoser.

Miljøministeren opfordres derfor til snarest at kontakte Fødevarerministeren og Sundhedsministeren, så dette og andre 'grønne' initiativer ikke strider mod reglerne for folke- og dyresundhed.

jnl

## Grøde i slagtekyllingeb Branchen i Danmark

Som det kan ses i dette blad, så er der grøde i slagtekyllingeb Branchen med udvidelser indenfor både rugeægproduktionen og produktionen af slagtekyllinger. Alene i december inviteres til åbent hus på tre bedrifter, hvor ejerne nu er klar til at udvide produktionen, og der er en hel del flere på vej.

Samtidig meddeler DanHatch, at de vil fortsætte udvidelserne af rugeægproduktionen i 2014.

Det viser jo tydeligt, at når slagterierne i en periode giver en notering, som gør landmanden i stand til at tjene penge, så er også interessen, viljen og evnen til at investere i nye produktionsanlæg til stede – både hos eksisterende og nye producenter.

Det er glædeligt, at iværksættertrangen og det positive syn på fremtiden igen har bredt sig til slagtekyllingeb Branchen, for alle prognoser viser jo, at kyllingekød i løbet af nogle få år vil overtage førstepladsen som verden vigtigste kødart foran svinekød.

jnl

## Ricarda Engberg 25 års jubilæum i statens tjeneste

Dem 1. november 2013 kunne Ricarda Engberg, Aarhus Universitet, Foulum fejre sit 25 års jubilæum som ansat på Forskningscenter Foulum.

Ricarda Engberg er uddannet cand. med. vet. fra Ludwig-Maximilians-Universität i München, og blev i 1988 gift til Danmark, hvor hun efter et meget kort ophold i slagterikontrollen i Århus kom til Statens Husdyrbrug.

Det er 25 år, som vidner om stort forskningsengagement - og produktivitet. I tørre tal har hun skrevet og fået publiceret 51 artikler med peer-review, 73 konference abstrakts, 11 bog- og rapport bidrag og 22 populærvidenskabelige artikler. De fleste af disse publikationer er naturligvis møntet på det, vi primært forbinder Ricarda Engberg med nemlig slagtekyllinger, mikrobiel omsætning af foder og tarmsundhed.

Og Ricarda Engberg har en god fornemmelse for det store billede, for som hun selv siger: ”Det kan da godt være, at erhvervet ikke er så betydningsfuldt i Danmark, men det er den produktion, der batter på verdensplan.”

I 2008 skiftede Ricarda Engberg titel fra seniorforsker til lektor, og undervisningen af studerende har siden fyldt meget. Ricarda Engberg er dybt engageret i at videregive sin viden og sin egen smittende begejstring for faget til de unge studerende, der, som det blev sagt ved receptionen i kantinen på Foulum, kvitterer med at aflevere deres opgaver til tiden, for de vil ikke (turde ikke?) skuffe deres engagerede lærere.

Ricarda Engbergs tyske oprindelse kommer også til udtryk i hendes daglige arbejde, for der skal være orden på tingene, og artikler og oplæg til konferencer skal være færdige i god tid, og det er som oftest ikke timer og dage før en given frist, men uger og somme tider måneder før fristens udløb.

Ricarda Engberg er en varm og hjertelig person, der dagligt spreder glæde og engagement blandt studerende, stald- og laboratoriepersonale, kollegaer og andre samarbejdspartnere i ind- og udland.

Med håbet om et fortsat godt samarbejde ønsker Dansk Erhvervsfjerkræ og fjerkræbranchen et stort tillykke med de første 25 år i statens tjeneste.



Ricarda Engberg

## Marianne og Bent Jensen modtog Landbrugets Arbejds miljøpris 2013



På Landbrug & Fødevarer delegeretmøde i Herning den 6. november 2014 blev Landbrugets Arbejds miljøpris 2013 uddelt.

Landbrugets Arbejds miljøpris uddeler hvert år af Videncentret for Landbrug til en landmand, der gør en særlig indsats for at skabe og udvikle et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø på bedriften.

Modtageren af Landbrugets Arbejds miljøpris er en landmand, der løser opgaven med dygtighed, seriøsitet og kreativitet og gennem sit eksempel viser nye veje og inspirerer sine kolleger. Prisen består af et diplom og 25.000 kr.

I år gik den til Marianne og Bent Jensen, Lille Hejbøl ved Ølgod.

Marianne og Bent Jensen driver gården, som de overtog i sidste halvdel af 1993 efter at have drevet I/S sammen med den tidligere ejer i tre og et halvt år.

Der er fire produktionsgrene på gården, som består af marken og produktion af svin, hønniker og æg. Marken omfatter 225 ha, hvor der bliver dyrket forskellige kornafgrøder og raps. Derudover er 70 ha forpagtet. Svinebesætningen består af 450 årssøer, og der er ansat to medarbejdere til at passe svinestaldene.

Bedriften producerer cirka 200.000 hønniker om året. Halvdelen sælger Marianne og Bent til tre faste aftagere, og den anden halvdel indgår i bedriftens egen ægproduktion, der foregår i berigede bure. Der er investeret i omegnen af 23 mio. kr. i nyt produktionsudstyr de sidste tre år. Hønerne lægger godt 36 mio. æg om året.

Der er i øjeblikket otte fuldtidsansatte på ejendommen ud over Bent og Marianne, heraf syv danske og en udenlandsk medarbejder. Hertil kommer en gruppe af unge mennesker, der afløser i ægpakkeriet i weekender og ferier.

Lille Hejbøl er en bedrift med orden og struktur. Der er gjort flere tiltag for at sikre et godt arbejds-

jnl

miljø, og Marianne og Bent prioriterer, at deres medarbejdere løbende får tilbudt kurser og efteruddannelse.

I sin takketale sagde Bent Jensen bl.a., at det var den største anerkendelse, som Marianne og han havde fået som landmænd, og han videregav straks checken på de 25.000 kr. til medarbejderne, som efterfølgende sagde, at de nok skulle finde på noget, at bruge penge på.

Fra Dansk Erhvervsfjerkræ skal der også lyde et stort tillykke med den flotte pris.

jnl

### Rikke Densgå Jensen blev vinder af Danske Ægs konkurrence

I forbindelse med Æggets Dag den 11. oktober havde Danske Æg i samarbejde med Star Tours lavet en konkurrence, hvor vi via indlæg i æggebakkerne henviste til hjemmesiden. Her skulle man svare på en række spørgsmål om æg, og gevinsten var et gavekort fra Star Tours.



Rikke Densgå Jensen

Mange forbrugere af æg, helt præcis 14.145, tog sig tid til at svare på spørgsmålene, og den 8. november blev der trukket en vinder blandt de rigtige besvarelser.

Vinder blev den 37-årige Rikke Densgå Jensen fra København, og hun blev meget glad, da Anina Kjær ringede til hende.

I en mail skriver Rikke Densgå Jensen: ”Det var bare en super fed opringning, og jeg er rigtig glad ☺. Det bedste, jeg ved, er sort kaffe og blødkogt æg til morgenmad, og jeg spiser æg næsten dagligt. Min kæreste og jeg har lige gået og talt om, at en tur til Thailand ville være fantastisk. Vi har været der en del gange før, men efter at have kigget på Star Tours hjemmeside er vi også blevet meget stemte på Mexico. Så det bliver nok en af de to destinationer, og det skal helt sikkert være et sted, hvor man kan snorkle.”

Danske Æg og Dansk Erhvervsfjerkræ sender et stort tillykke til Rikke Densgå Jensen og ønsker god tur.

jnl

### Carsten Jensen ny formand for Den Danske Dyr lægeforening

Dyr læge Carsten Jensen (49) er valgt til ny formand Den Danske Dyr lægeforening.

Carsten Jensen, der er ansat som praktiserende dyr læge hos Nørager Dyr lægerne i Nordjylland, afløser dyr læge Arne Skjoldager, der i henhold til foreningens vedtægter ikke kunne genvælges.

Carsten Jensens valgperiode begynder 1. januar

2014, og han er valgt for en toårig periode.

Med håbet om et godt samarbejde ønsker Dansk Erhvervsfjerkræ Carsten Jensen tillykke med de nye udfordringer.



Carsten Jensen

jnl

### Kirsten Lund Jensen i bestyrelsen for i ICROFS

Kirsten Lund Jensen afløser Annette Toft i bestyrelsen i ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer systemer).

ICROFS blev etableret af Ministeriet Fødevarer, Landbrug og Fiskeri for at varetage en række opgaver:

Tilvejebringe forskningsresultater, der kan bidrage til fremme af økologiske landbrugs- og fødevarer systemer.

Koordinere, administrere og gennemføre strategisk og brugerorienteret forskning af høj kvalitet indenfor økologiske landbrugs- og fødevarer systemer med fokus på både nationalt og internationalt niveau.

Bidrage til udvikling af økologiske landbrugs- og fødevarer systemer med det formål, at forbedre mulighederne for konvertering fra konventionel til økologisk produktion og bidrage til generel fremme af bæredygtige landbrugs- og fødevarer systemer.

Bidrage til udvikling og udbredelse af økologiske landbrugs- og fødevarer systemer som middel til at opnå vigtige mål for samfundet i forhold til miljø, klima, natur, dyrevelfærd og egnsudvikling.

Med håbet om et fortsat godt samarbejde ønsker Dansk Erhvervsfjerkræ Kirsten Lund Jensen tillykke med de nye udfordringer.

jnl

### Jan Klarskov Henriksen ny adm. direktør for Aviagen Broiler Breeding Group

Den 1. januar 2014 tiltræder Jan Klarskov Henriksen (48) som ny adm. direktør for Aviagen Broiler Breeding Group, der har hovedkontor i Huntsville i Alabama, USA.

Aviagen Broiler Breeders leverer daggamle bedsteforældre- og forældrefyr til kunder i 130 lande over hele verden af Arbor Acres, Indian



Kirsten Lund Jensen



Jan Klarskov Henriksen

River og Ross afstamninger. Disse afstamninger er blandt de mest anerkendte og respekterede i branchen, og de har hver især en dokumenteret succes samt en stor og loyal global kundebase. Aviagen succesfulde og veletablerede genetiske avlsprogram giver løbende forbedringer af robusthed og den generelle sundhed samtidig med, at slagtekyllingerne producerer det, som de enkelte markeder vil have.

I forbindelse med offentliggørelsen af Jan Klarskov Henriksens nye job udtaler Dirk Wesjohann, formand for Aviagen Group: ”Vi er glade for at have Jan Henriksen ombord som ny adm. direktør for Aviagen Broiler Breeding Group. Med sin brede erfaring med succesfuld styring af internationale landbrugs- og fjerkrævirksomheder er han den ideelle person til at fortsætte den succesrige udvikling, som Aviagen har oplevet gennem årene.”

Aviagen Group er verdens førende avlsselskab indenfor fjerkrækød, og de udvikler linjer til produktion af slagtekyllinger og kalkuner. Aviagen Group består af Aviagen Broiler Breeders, Aviagen Turkeys and CWT Farms. Aviagen Turkeys leverer Nicholas og B.U.T. afstamningerne, mens CWT Farms leverer slagtekyllingerugeæg mm til den globale fjerkræindustri.

Aviagen Group er ejet af tyske EW Group GmbH, der overtog Aviagen i 2005.

EW Group GmbH, der blev grundlagt i 1999 og har hovedkontor i Visbek, Tyskland, beskæftiger sig også via datterselskaberne Lohmann Tierzucht, HyLine og H&N med avlsarbejde indenfor æglægere, og de har også interesser indenfor dyresundhed (Lohmann Animal Health), funktionelle fødevarer ingredienser, kornlagre, champignon integration og SPF æggproduktionen. →

I 2008 overtog EW Group GmbH desuden ejerskabet af det norsk-baserede Aqua Gen AS, der er verdens førende på markedet for avl af laks og ørreder.

Det er altså et af verden absolut førende avlsselskaber indenfor animalske proteiner, som Jan Klarskov Henriksen nu bliver en del af topledelsen af.

Med håbet om et fortsat godt og tæt samarbejde ønsker Dansk Erhvervsfjerkræ Jan Klarskov Henriksen et stort tillykke med de nye udfordringer.

jnl

### Anne Gitte Elbronn til Danpo

Efter 6 år som marketing- og innovationschef i Rose Poultry, hvor Anne Gitte Elbronn har haft ansvaret for mange små og store kyllingekoncepter og marketingtiltag især i Danmark og Sverige, har hun opsagt sin stilling pr 29. oktober 2013.

1. februar 2014 starter Anne Gitte Elbronn efter en 3 måneder lang juleferie hos Scandi Standard /

Danpo som international marketing- og innovationschef, hvor hun får ansvaret for det danske marked ift. marketing og produktudvikling. Derudover får hun ansvaret for at drive produktudviklingen i Danmark, Sverige og Norge, så der kan lanceres koncepter på tværs samt koordinering af eksisterende produkter.

Med håbet om et fortsat godt samarbejde ønskes Anne Gitte Elbronn tillykke med de nye udfordringer.

jnl



Anne Gitte Elbronn

### Ulrik Kolding Hartvig ny adm. direktør i Brødrene Hartmann A/S

Brødrene Hartmann A/S har ansat Ulrik Kolding Hartvig som adm. direktør (CEO) med tiltrædelse senest den 1. maj 2014.

Ulrik Kolding Hartvig er 44 år og kommer fra en stilling som Senior Vice President i FLSmidth, ansvarlig for forretningsenheden Global Customer Services Cement. Her har Ulrik Kolding Hartvigs opgaver været fokuseret på udvikling og eksekvering af strategi for profitabel vækst.

Tidligere har Ulrik Kolding Hartvig varetaget ledelsesposter i internationale danske industrivirksomheder i Danmark og i udlandet, bl.a. som administrerende direktør for Cembrit Holding gennem syv år, samt i Pedershaab, DISA Air Group og Superfos. Ulrik Kolding Hartvig overtager ledelsen af Hartmann fra CFO Marianne Rørslev Bock, som har været konstitueret i stillingen siden juni 2013.

”Vi er overbevist om, at Ulrik Kolding Hartvig kan videreføre Hartmanns positive udvikling. Med sin ledelseserfaring, konkrete resultater og stærke profil vil han kunne styrke Hartmann yderligere i den globale konkurrence og sikre fortsat vækst. Vi ser frem til samarbejdet med Ulrik Kolding Hartvig, som vi er sikre på vil skabe god fremdrift i Hartmann” siger bestyrelsesformand Agnete Raaschou-Nielsen.

Fondsbørsmeddelelse fra Brdr. Hartmann A/S / jnl

### Stabil udvikling i Hartmann giver en mindre opjustering

Den stabile udvikling på Hartmanns europæiske markeder fortsatte i 3. kvartal, og omsætningen og driftsresultatet steg i både Europa og Nordamerika i de første 3 kvartaler af 2013. Effektiviseringen i



Ulrik Kolding Hartvig

Europa og udvidelsen af produktionskapaciteten i Nordamerika forløber planmæssigt og vil bidrage til realiseringen af Hartmanns langsigtede målsætninger. Hartmann fastholder forventningerne om en omsætning på 1,5-1,6 mia. kr. og justerer forventningerne til overskudsgraden til 8,5-9,5 % mod tidligere 7,5-9,5 %.

Koncernfinansdirektør og konstitueret adm. direktør Marianne Rørslev Bock siger om udviklingen i de første 3 kvartaler 2013: "Omsætningen og driftsresultatet steg i årets første tre kvartaler, og effektivitetsforbedringerne i Europa samt udvidelsen i Nordamerika er forløbet planmæssigt. Den stabile udvikling på vores europæiske markeder er fortsat i 3. kvartal, og vi arbejder målrettet med at fastholde den positive udvikling i Europa og forbedre resultaterne yderligere."

Om forventningerne til fremtiden siger Marianne Rørslev Bock: "Stabiliseringen i Europa og den positive udvikling i de første tre kvartaler medfører, at vi justerer forventningerne til overskudsgraden til 8,5-9,5 % mod tidligere 7,5-9,5 %. Vi forventer stadig en omsætning på 1,5-1,6 mia. kr. i 2013."

#### Hovedpunkter

Hartmanns omsætning udgjorde 1.169 mio. kr. i de første 3 kvartaler 2013 (2012: 1.142 mio. kr.), og driftsresultatet var 104 mio. kr. (2012: 86 mio. kr.) svarende til en overskudsgrad\* på 8,9 % (2012: 7,5 %). I 3. kvartal var omsætningen 376 mio. kr. (2012: 373 mio. kr.) og driftsresultatet 39 mio. kr. (2012: 24 mio. kr.) svarende til en overskudsgrad på 10,5 % (2012: 6,5 %).

Pengestrømme fra drifts- og investeringsaktivitet steg til 82 mio. kr. i de første 3 kvartaler 2013 (2012: 69 mio. kr.) og udgjorde 16 mio. kr. i 3. kvartal (2012: 17 mio. kr.). Afkastet af den investerede kapital steg til 20,4 % (2012: 18,7 %).

Den europæiske omsætning udgjorde 950 mio. kr. i de første 3 kvartaler (2012: 946 mio. kr.), og driftsresultatet steg til 73 mio. kr. (2012: 63 mio. kr.) svarende til en overskudsgrad på 7,6 % (2012: 6,6 %). I 3. kvartal var omsætningen 303 mio. kr. (2012: 306 mio. kr.), mens driftsresultatet steg til 28 mio. kr. (2012: 18 mio. kr.) svarende til en overskudsgrad på 9,3 % (2012: 5,9 %). Effektiviseringen af den europæiske forretning fortsætter med henblik på at fastholde den positive udvikling og forbedre resultaterne yderligere.

Den nordamerikanske forretning øgede omsætningen til 219 mio. kr. i de første 3 kvartaler 2013 (2012: 197 mio. kr.), og driftsresultatet steg til 49 mio. kr. (2012: 41 mio. kr.) svarende til en over-

skudsgrad på 22,5 % (2012: 21,0 %). I 3. kvartal udgjorde omsætningen 73 mio. kr. (2012: 66 mio. kr.), og driftsresultatet steg til 16 mio. kr. (2012: 11 mio. kr.) svarende til en overskudsgrad på 21,8 % (2012: 16,3 %).

Særlige poster udgjorde -39 mio. kr. i de første 3 kvartaler 2013 (2012: 0 mio. kr.) og omfatter lukning af fabrikken i Finland samt fratrædelsesgodtgørelse til Hartmanns forhenværende adm. direktør.

Hartmann har ansat Ulrik Kolding Hartvig som adm. direktør. Ulrik Kolding Hartvig tiltræder senest den 1. maj 2014 og overtager ledelsen fra Marianne Rørslev Bock, som har været konstitueret adm. direktør siden juni 2013.

Hartmann fastholder forventningerne om en omsætning på 1,5-1,6 mia. kr. og justerer forventningerne til overskudsgraden til 8,5-9,5 % mod tidligere 7,5-9,5 %.

*Fondbørsmeddelelse fra Hartmann / jnl*

## HEDEGAARD foods søger nye økologiske ægproducenter



HEDEGAARD foods oplever en fortsat stigende efterspørgsel efter økologiske æg og har derfor behov for flere økologiske æg. HEDEGAARD foods søger derfor nye økologiske ægproducenter, der kan levere æg fra mellem 12.000-30.000 hønepladser. Af logistiske hensyn foretrækker de producenter beliggende i Jylland eller på Fyn.

Henvendelse og eventuelle spørgsmål kan rettes til: Landbrugschef, Charlotte Frantzen Bjerg, mobil 20 27 47 74.

*jnl*

## Åbent hus om lys i slagtekyllingestalde

Onsdag den 4. december 2013 fra kl. 10:30-14 holdes der åbent hus hos slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen, Skovhave I/S, Ambjergvej 42, 6430 Nordborg.

Her vil man kunne se LED-lysstofrør i brug, og der vil blive holdt foredrag af Anja Brinch Riber, Aarhus Universitet, og Jan Detlevsen, TA Elteknik.

Der vil desuden være mulighed for at spørge slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen ud om hans egne erfaringer med brugen af LED-lysstofrør i slagtekyllingestalde.

*jnl*

→



## Kursus om den nye Effektivitetskontrol for konsumægshøns

Effektivitetskontrollen for konsumægshøns er blevet opdateret og lagt over i en ny dataversion.

En række ting er justeret og moderniseret i forhold til den gamle effektivitetskontrol. Vi inviterer derfor alle konsumægproducenter til et halvdagskursus hvor alle kan få en introduktion og en god opstart i anvendelsen af dette nye system. Så kom og få startet godt op i den nye effektivitetskontrol.

Der vil blive afholdt to ens halvdagskurser. Datoerne for disse er den 16. januar 2014 og den 21. januar 2014. Kurset er gratis. Sted for afholdelsen følger senere. Alle konsumægproducenter vil blive tilskrevet vedr. tilmelding etc.

*Mie Nielsen Blom*

## Erhvervsfjerkræsektionens årsmøde 2014

Bestyrelsen i Erhvervsfjerkræsektionen har besluttet, at Årsmødet i 2014 afholdes tirsdag den 4. februar 2014 fra kl. 9.30 på Hotel Pejsegården i Brødstrup, så sæt kryds i kalenderen allerede nu.

*jnl*

## Fjerkrækongres 2014

Bestyrelsen i Erhvervsfjerkræsektionen har besluttet, at Fjerkrækongressen i 2014 afholdes tirsdag den 4. og onsdag den 5. februar 2014 på Hotel Pejsegården i Brødstrup, så sæt kryds i kalenderen allerede nu.

Der vil blive sammensat et godt fagligt program med indlægsholdere fra ind- og udland, hvor der bl.a. vil blive indlæg af:

Thomas Holm, DanHatch og Tomasz Krzyszczak, Hama Plus, vil i to indlæg fortælle om produktionen af fjerkrækød og konsumæg i Polen.

Flemming Nør-Pedersen vil give en orientering om de aktuelle politiske udfordringer set fra Axelborg.

Carsten Sandau, Hartmann, vil fortælle om en undersøgelse, der opdeler forbrugerne i nogle grupper, og hvordan og hvor meget man med markedsføring kan påvirke de enkelte grupper.

Christian Stadil, Thornico (Sanovo, Lactosan, Hummel mm), vil afslutte kongressen med et inspirerende indlæg om verden i dag og i morgen.

*jnl*

## Generalforsamling i WPSA

Der afholdes generalforsamling i den danske afdeling af WPSA (World Poultry Science Association) onsdag den 5. februar 2014, kl. 14.30 på Hotel Pejsegården i Brødstrup

Generalforsamlingen afholdes umiddelbart efter, at Fjerkrækongressen er afsluttet med frokost.

Vel mødt til alle.

*Mie Nielsen Blom, Landbrug & Fødevarer*

## XIVth European Poultry Conference i Norge

Worlds Poultry Science Association afholder den XIVth European Poultry Conference i Stavanger, Norge i dagene 23. til 27. juni 2014.

Det tværfaglige program for konferencen vil omfatte tre plenarmøder med temaerne: Den fremtidige fjerkræproduktion, produktion af slagtekyllinger og nye tendenser i ægproduktionen.

Der vil desuden være en bred vifte af fagspecifikke spørgsmål såsom: ernæring, økonomi og marketing, genetik, ægkvalitet, reproduktion, kødkvalitet, velfærd, kalkunproduktion, uddannelse og teknologioverførsel, fysiologi, produktsikkerhed og hygiejne samt patologi.

Man kan tilmelde sig konferencen på:

[www.epc2014.org](http://www.epc2014.org).

*jnl*

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Singapore ophæver forbuddet mod thailandsk kylling

Singapore vil igen tillade import af frosne kyllinger fra Thailand efter 9 års karantæne.

Beslutningen om at ophæve forbuddet mod import af thailandsk kylling kom efter det tredje møde under Singapore-Thailand Enhanced Economic Relationship (Steer) i Singapore for nylig. Den thailandske handelsminister Niwatthumrong Boonsongpaisan erklærede, at Singapore er et af de store potentiale markeder for kylling og mange andre produkter.

Singapore stoppede med at købe frosne og forarbejdede kyllinger fra Thailand efter et udbrud af fugleinfluenza.

"Singapore har nu stor tillid til importen af frosne kyllinger fra Thailand, fordi landet anerkender vores høje sanitære standarder. Det vil bidrage til en større import af frosne kyllinger fra Thailand og øget samhandel" sagde Niwatthumrong.

*World Poultry / jnl*

## KORT NYT FRA UDlandet

### Frilandsystemer udfordret i Storbritannien

Frilands ægproduktion er kommet under beskydning i de nationale britiske medier efter udtalelser om, at høner berigede bure har et bedre liv end dem med adgang til udendørs arealer.

Ifølge beretninger i The Daily Mail og The Daily Telegraph har forskning fra Bristol University vist, at høner i berigede bure har lavere dødelighed, færre knoglebrud og mindre fjerpilning.

Aviserne citerer professor Christine Nicol fra Bristol University, som briefede medierne ved et møde arrangeret af Science Media Centre on large-scale farming.

"Burhøner har det bedre, end folk tror, og burhønerne har som standard højere velfærd end fritgående høner" citerede The Daily Mail hende for at sige.

Nicol har efterfølgende gjort det klart, at forskningen faktisk ikke var helt ny, og mens dødelighed, knoglebrud og aggressiv fjerpilning var lavere i berigede bure end i frilandsbesætninger, var de ikke de eneste overvejelser.

"Jeg siger ikke, at berigede bure er den bedste løsning for høner. Den bedste løsning er uden tvivl frilandssystemer, men i frilandssystemerne

skal management være bedre" fortalte hun BBC-programmet You and Yours.

"Det er ikke så meget størrelsen af flokkene" tilføjede hun. "Det handler om de små ting i det daglige management, for der er rigtig mange ting, der kan gå galt på en frilandsproduktion. Og når tingene går galt, så kan de gå meget galt." Nicol forklarede, at mange frilandsproducenter forsøger at forbedre standarder for dyrevelfærd yderligere. For at hjælpe dem bør forbrugerne købe æg med høj velfærd branding.

"De kan ikke bare antage, at hvis de køber et almindeligt frilandsæg, at det virkelig er, hvad de tror, det er."

British Egg Industry Council siger, at den vigtigste faktor for at sikre velfærden for hønerne er, hvordan de blev passet uanset hvilket produktionssystem, der bruges. "Godt landmandskab er altafgørende for hønernes sundhed og trivsel" sagde en talsmand.

"Ordninger som Freedom Food eller British Lion sikrer ikke blot velfærden for hønerne men også, at de mennesker, som passer hønerne, er uddannet til at give hønerne den bedst mulige pasning og opmærksomhed."

*Farmers Weekly / jnl*

# Åbent hus

hos

**Finn Jensen**  
Grurupvej 14, 7760 Hurup

**Fredag den 13. december**  
kl. 12-16

**Alle er velkomne**

Der gøres  
opmærksom på, at  
der er kyllinger i et  
tilstødende hus

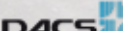
  
**PROJEKTBYG ApS**  
Tlf: 2175 9091 - WWW.PROJEKTBYG.DK

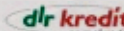
 Danpo

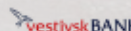
 LANDMECO

 SKOV

 DanMatch™

 DACS

 dlr kredit  
er realkredit

 vestjysk BANK

 dlG

### Afgifter til Fjerkræafgiftsfonden (bemærk nye afgifter pr. 30. april 2012):

Via slagterierne:	Slagtekyllinger:	1,0 øre pr. kg levende.
	Andet fjerkræ:	0,5 øre pr. kg grydeklar.
	Afrikanske strudse:	30 kr. pr. stk.
	Emuer: 15 kr. pr. stk. / Nanduer: 6 kr. pr. stk.	
Via ægpakkerierne:	Pr. 1.000 stk. æg	3,20 kr.
Via rugerierne:	Hønekyllinger, konsumæg	10 øre
	Slagtekyllinger	3,5 øre
	Ællinger	8 øre
	Kalkunkyllinger og gæslinger	6 øre
	Vildt fugle, ilagte æg	33,6 øre
Ved eksport: (pr. stk.)	Slagtekyllinger	1,6 øre
	Udsætterhøns	0,6 øre
	Ænder	4,4 øre
	Gæs	2,75 øre
	Kalkuner indtil 14 uger	1,5 øre
	Kalkuner over 14 uger	7,0 øre
	Afrikanske strudse	30,00 kr.
	Emuer	15,00 kr.
	Nanduer	6,00 kr.
	Vildt fugle, ruæg pr. stk.	33,6 øre

**Notering – høns:** FarmFood giver 0,35 kr./kg høne leveret til Løgstør.

### Afgifter til Dansk Slagtefjerkræ:

Der opkræves en afgift på dag gamle kyllinger på 2,675 øre. Derudover indbetaler fjerkræslagterierne 2,225 øre pr. kg levende slagtekylling. Der indbetales 1,8 øre pr. kg grydeklar for andre arter.

### Afgifter til Danske Æg:

Der opkræves en afgift på importerede dag gamle kyllinger på 0,10 kr. Pakkerierne indbetaler 0,30 kr. pr. 1.000 æg. Producenterne indbetaler via pakkerierne 2,30 kr. pr. 1.000 æg.

### DLG's engrosnotering, kr. pr. 100 kg

For november 2013 tilbyder DLG:

Voksefoder til slagtekyllinger (Optima vokse), basis 30 t løst leveret	322,00
Foder til æglæggere fase 1 (Banki 1), basis 30 t løst leveret	284,00

### Prisoversigt for æg

Uge nr.	43-2013	44-2013	45-2013	46-2013
Weser – Ems, tysk producent - notering, øre pr. stk., hvide	41,21	41,21	43,37	43,26
NOP, hollandsk producent - notering, øre pr. stk., hvide	36,52	36,67	40,45	40,45
Tilbudspris, hollandske æg, Franko modtager i Tyskland, hvide æg	29,83	29,83	30,77	30,03

Kilde: MEG. Kurs: Euro = 7,45

### Tilførsler til autoriserede fjerkræslagterier, stk.

	2012	2013	% af året før	Uge 1-8 2012	Uge 1-8 2013	% af året før
Slagtekyllinger	2.001.449	2.074.915	103,67	16.325.519	16.159.915	99%

Kilde: Dansk Slagtefjerkræ.

### Foderstofpriser, råvarer, kr. pr. 100 kg

Måned	Hvede		Byg		Soyaskrå	
	2013	2012	2013	2012	2013	2012
Jan.	192	142	186	152	338	243
Feb.	189	150	181	155	337	243
Marts	204	155	180	161	339	245
April		156		159		249
Maj		164		165		256
Juni		169		167		256
Juli		189		177		263
Aug.		178		183		281
Sept.		177		173		298
Okt.		184		179		297
Nov.		187		181		327
Dec.		188		183		342

Kilde: Danmarks Statistik. Hvede, byg og soyaskrå salgspris ab gård.

### Prisoversigt, andet fjerkræ, Tyskland

Uge nr.	43-2013	44-2013	45-2013	46-2013
Slagtehøns, 1.700-1.900 g	2,79	2,87	2,87	2,87
Kalkuner, 9,5 kg	10,43	10,43	10,43	10,43
Kalkuner, 18,5 kg	10,77	10,77	10,77	10,77
Ænder, o. 1,8 kg, grydeklar	19,56	19,56	19,56	19,56

Kilde: MEG. Kurs: Euro = 7,45. Slagtehøns og kalkuner: Priser pr. kg levende vægt. Ænder: Priser pr. kg grydeklar vægt ab tysk slagteri. Priserne er ekskl. moms.

### Prisforhold i slagtekyllingeproduktionen i Holland og Tyskland

UGE NR.	43-2013	44-2013	45-2013	46-2013
Pris til producent, kr. pr. kg lev.:				
Tyskland, 2.000 g	7,08	7,03	6,97	6,97
Holland, indtil 1.600 g	5,85	5,81	5,74	-
Holland, NOP	7,27	7,27	7,21	-
Foder, kr. pr. 100 kg				
Tyskland, 13,4 MJ, 10 t	...	...	...	...
Holland, 8 t	321,10	321,10	321,10	321,10
Prisforhold på det tyske marked:				
Pris til tysk slagteri, gns.	...	...	...	...
Tyskland, dybfrosne kylling 1.100 g	16,84	16,84	16,84	16,84

Kilde: MEG og Boerderij. Kurs: Euro = 7,45. Alle priser undtagen de tyske forbrugerpriser er ekskl. moms. Priserne til tysk slagteri er for dybfrosne, grydeklare kyllinger over 1.100g frit leveret. De fastsættes af en kommission ud fra en ugentlig markedsvurdering. Pris til producent i Tyskland og Holland er ikke sammenlignelig med den danske afregningspris på grund af forskelle i afregningssystemerne.

### Forbrugerprisindeks, 2000=100

	År	Jan.kv.	April kv.	Juli kv.	Okt. kv.
Fjerkræ	2010	110,7	107,9	107,5	109,3
	2011	109,6	112,4	114,2	114,5
	2012	113,7	114,0	113,3	115,6
	2013	115,4	115,0	113,6	111,5
Æg	2010	138,4	135,1	136,1	135,0
	2011	138,0	134,1	128,4	128,5
	2012	133,7	132,3	131,4	136,4
	2013	138,9	141,6	140,8	141,7

Kilde: Danmarks Statistik. Indekset baserer sig på priser til forbruger inkl. moms. For fjerkrækød indsamles alene priser på brystfilet.

## Markedsberetning

Prisudviklingen for æg og fjerkrækød (hele kyllinger) i EU er illustreret ved nedenstående to grafer.

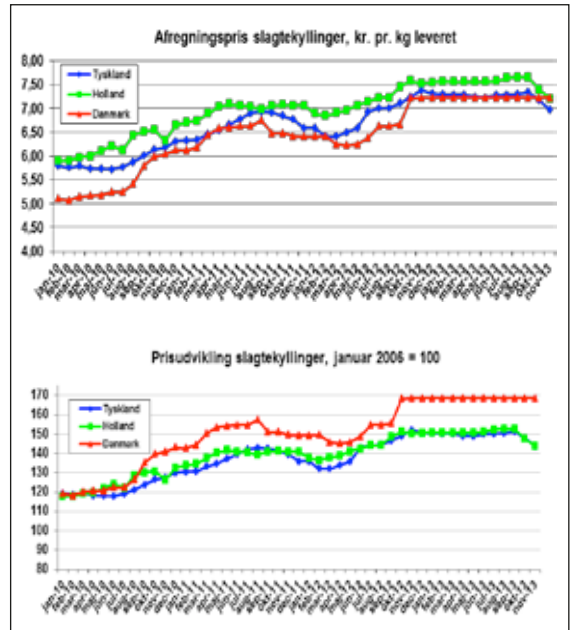
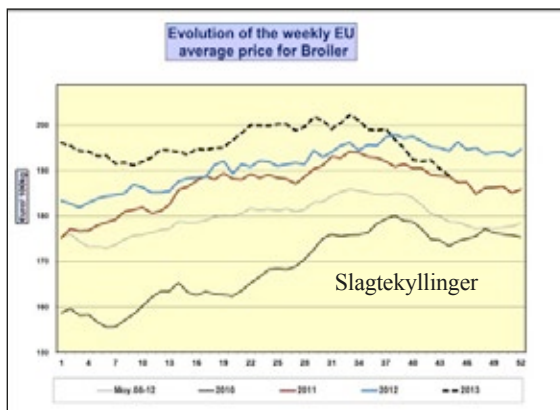
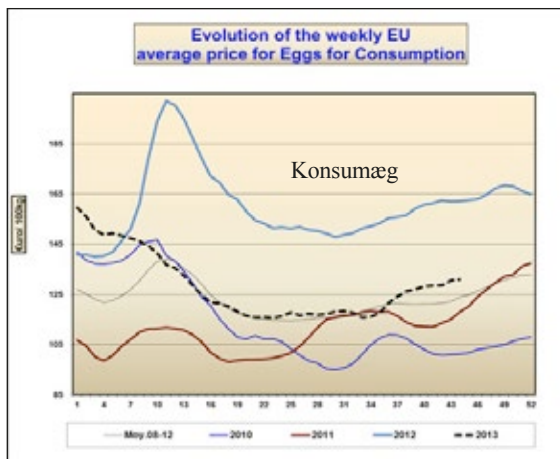
På baggrund af de ugentlige indberetninger om handlen i de enkelte EU lande beregner EU kommissionens et EU gennemsnit. For alle priskurver gælder det at handelsprisen er angivet i euro pr. 100 kg.

Den stiplede linje viser en gennemsnitlig prisudviklingen for æg i perioden 2008-2012. Tallene for 2010 fremgår af grafens mørke blå linje, 2011 fremstilles ved mørkerøde linje og tal fra 2012 kan aflæses af den lyse blå linje.

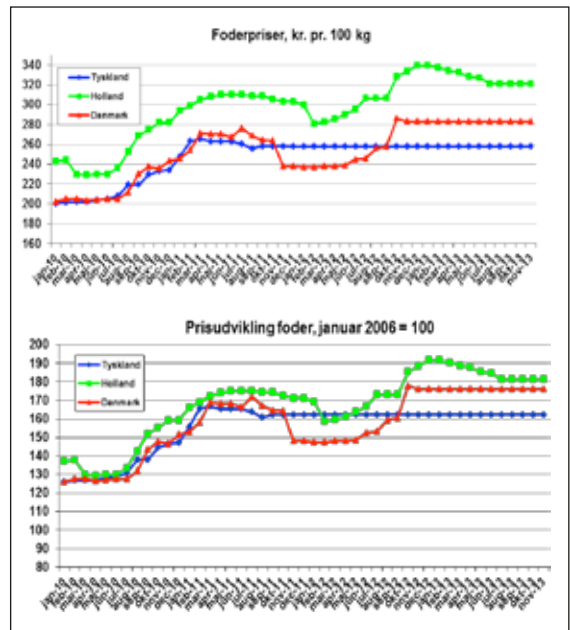
I den grafiske fremstilling af prisudviklingen for fjerkræ illustrerer den stiplede graf gennemsnittet for perioden 2008-2012. 2010 er vist ved den sorte graf, den røde graf viser udviklingen i 2011 og den blå viser udviklingen i 2012. Prisudviklingen for 2013 er illustreret ved den stiplede graf.

Siden starten af 2013 har der været en nedadgående tendens for prisen på æg. Hen over sommeren lagde prisen sig omkring 115 euro/100 kg., men her i efteråret er priserne steget til ca. 130 euro/100 kg. Det er stadig et stykke vej fra de priser vi så i 2012, hvor priserne for æg var på ca. 165 euro/100 kg.

Priserne for slagtekyllinger ligger pt. omkring 190 euro/100 kg., hvilket er det lavest vi har set i år, dog er prisen stadig højere end da vi sluttede året 2011.



**Figur 1.** Reelle afregningspriser og relativ prisudvikling for slagtekyllinger i Holland, Tyskland og Danmark. For Danmark anvendes opnåede priser til producenterne fra effektivitetskontrollens 2-måneders rapport. For Holland og Tyskland er prisoplysningerne fra henholdsvis producentforeningen NOP's blad Pluimveehouderij og fra MEG. For Holland er afregningsprisen for kyllingerne den hollandske producentforenings skøn for den gennemsnitlige afregningspris i Holland. Ved sammenligning af den danske pris til producent med prisen i Tyskland og Holland skal der tages højde for forskelle i afregningssystemet. I Holland og Tyskland er prisen eksklusiv indfangning som udgør ca. 1 øre.



**Figur 2.** Reelle foderpriser og relativ prisudvikling for slagtekyllingefoder, for Holland, Tyskland og Danmark. For Holland er foderprisen fra LEI. Den tyske foderpris er opgjort af MEG, og er fra Niedersachsen West (det tidligere Weser Ems). Der kan være forskel på foderdeklarationerne for de forskellige lande. For Danmark er foderprisen inklusiv merpris for non-GMO.

## Dansk fjerkræproduktion og salgsværdi

	Produktion <sup>1)</sup> , mio. kg			Værdi ab producent, mio. kr.		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013
1. kvartal	52,8	45,6	45,4	352,9	368,1	426,4
2. kvartal	53,2	45,4	39,5	354,2	330,7	364,9
3. kvartal	55,3	41,6		388,1	353,8	
4. kvartal	57,2	44,6		439,0	420,5	
Hele året	218,5	177,2	84,9	1.534,2	1.473,1	791,3

Kilde: Danmarks Statistik. 1) inkl. slagtinger hos producenterne og eksport af levende slagtekyr – grydeklar vægt.

## Effektivitetskontrol, slagtekyllingeproduktion

	Sept./Okt. 2012	Nov./Dec. 2012
Slagtealder, dage	35,7	35,8
Levende vægt v. slagt., g	2103	2129
Kg foder pr. kg kyll.	1,61	1,63
Døde/manglende m.v.pct.	3,2	3,4
Kasserede, pct.	1,0	0,7
Antal hold pr. år	6,7	7,4
Indsatte pr. m <sup>2</sup>	19,7	19,7
Afregningspris, kr. pr. kg lev.	7.320	7.223
Foder, kr. pr. 100 kg	297	283
Daggammel kyll., kr.	2,56	2,52
DB 1, kr. pr. indsat		2,77
DB 2, kr. pr. m <sup>2</sup> pr. år		273,78

Kilde: Det danske Fjerkræråd. Første kolonne i hver periode er for huse under 7 år og anden kolonne er for huse over 7 år.



## Dansk ægproduktion og salgsværdi

	Produktion <sup>1)</sup> , mio. kg			Værdi ab producent <sup>2)</sup> , mio. kr.		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013
1. kvartal	16,9	16,2	17,3	168,4	165,0	180,8
2. kvartal	17,3	16,8		163,5	183,7	
3. kvartal	15,3	16,6		141,8	182,5	
4. kvartal	16,4	17,4		157,6	192,4	
Hele året	65,9	67,0	17,3	631,3	723,6	180,8

Kilde: Danmarks Statistik. 1) Producentforbrug og staldørssalg er ansat til 8 mio. kg. 2) Inklusive værdien af producentforbrug og staldørssalg.

## Konsumægproduktionen i EU (1.000 t)

	2008	2009	2010*	2011**
Belgien / Luxemborg	158	157	157	157
Bulgarien	96	96	96	98
Tjekkiet	264	260	260	260
Danmark	67	68	68	68
Tyskland	727	631	631	705
Grækenland	117	117	117	117
Spanien	685	697	711	730
Frankrig	874	854	880	880
Irland	37	36	38	39
Italien	816	824	805	780
Holland	595	603	630	630
Østrig	92	90	86	90
Polen	501	501	501	501
Portugal	103	102	103	103
Rumænien	326	326	326	326
Finland	58	50	56	56
Sverige	88	90	90	90
Storbritannien	576	568	623	630
EU-27	6.656	6.527	6.535	6.619

\* Foreløbige tal \*\* Estimat

Kilde: Nationale markedseksperter samt EU-Kommissionen

## Import af fjerkrækød fra udvalgte lande

	2009		2010		2011		2012		Jan-Aug 2013		Ændring ift. Jan-Aug 2012
	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	
Brasilien	659.368	75,3%	586.593	72,4%	604.599	71,6%	561.322	66,5%	335.358	61,6%	-13%
Thailand	141.524	16,2%	148.244	18,4%	154.304	18,3%	196.423	23,3%	162.344	29,8%	47%
Chile	39.022	4,5%	34.403	4,3%	44.433	5,3%	42.105	5,0%	20.074	3,7%	-33%
Kina	5.690	0,6%	9.836	1,2%	13.808	1,6%	15.669	1,9%	11.835	2,2%	25%
Argentina	20.576	2,3%	15.795	2,0%	15.646	1,9%	13.763	1,6%	6.595	1,2%	-28%
Israel	5.470	0,6%	7.216	0,9%	7.144	0,8%	6.076	0,7%	4.959	0,9%	39%
USA	386	0,0%	446	0,1%	99	0,0%	354	0,0%	111	0,0%	-45%
Uruguay	98	0,0%	2	0,0%	7	0,0%	36	0,0%	4	0,0%	203%
EXTRA EU 25/27	875.886		806.861		844.965		843.870		544.538		
% change	-2%		-8%		5%		0,0%		-1,9%		

## Eksport af fjerkrækød fra udvalgte lande

	2009		2010		2011		2012		Jan-Aug 2013		Ændring ift. Jan-Aug 2012
	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	
Saudi Arabia	97.485	9,6%	118.019	9,3%	151.520	10,7%	149.321	10,4%	108.869	11,4%	12%
Sydafrika	7.938	0,8%	22.006	1,7%	94.076	6,7%	131.970	9,2%	97.869	10,2%	20%
Benin	84.912	8,4%	115.066	9,1%	126.212	8,9%	139.559	9,8%	94.389	9,8%	9%
Hong Kong	88.357	8,7%	151.558	12,0%	188.381	13,3%	125.177	8,7%	75.858	7,9%	-12%
Russia	227.555	22,4%	245.478	19,4%	115.138	8,2%	114.085	8,0%	62.073	6,5%	-11%
Ukraine	89.314	8,8%	85.965	6,8%	81.687	5,8%	103.536	7,2%	53.268	5,6%	-19%
Ghana	28.694	2,8%	41.069	3,2%	68.979	4,9%	69.025	4,8%	53.634	5,6%	18%
Yemen	36.331	3,6%	39.632	3,1%	38.021	2,7%	34.463	2,4%	22.566	2,4%	-5%
Dem Rep. Congo	20.903	2,1%	27.749	2,2%	29.972	2,1%	34.226	2,4%	22.588	2,4%	15%
Switzerland	28.111	2,8%	29.700	2,3%	29.336	2,1%	29.205	2,0%	21.146	2,2%	10%
Malaysia	22.676	2,2%	25.900	2,0%	20.965	1,5%	24.363	1,7%	20.249	2,1%	18%
Vietnam	39.971	3,9%	31.696	2,5%	29.162	2,1%	19.087	1,3%	8.787	0,9%	-47%
EXTRA EU 25/27	1.015.784		1.264.610		1.412.110		1.430.658		958.493		
% change	3%		24%		12%		1,3%		3,4%		

## Import af æg fra udvalgte lande

	2009		2010		2011		2012		Jan-Aug 2013		Ændring ift.
	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	Jan-Aug 2012
Argentina	7.899	26,0%	7.889	24,0%	8.088	40,0%	9.963	28,1%	4.453	33,4%	-47%
USA	11.165	36,7%	14.009	42,6%	5.956	29,5%	14.246	40,2%	4.135	31,0%	-65%
India	5.776	19,0%	3.211	9,8%	1.554	7,7%	3.657	10,3%	2.218	16,6%	38%
Albania	1.659	5,5%	3.208	9,7%	1.303	6,4%	2.118	6,0%	294	2,2%	-79%
Israel	711	2,3%	941	2,9%	547	2,7%	1.393	3,9%	224	1,7%	-79%
Mexico	1.893	6,2%	1.263	3,8%	556	2,7%	1.018	2,9%	1	0,0%	-100%
Canada	33	0,1%	2	0,0%	0	0,0%	67	0,2%	0	0,0%	-100%
Brazil	67	0,2%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	
EXTRA EU 25/27	30.409		32.909		20.219		35.395		13.329		
% change	33%		8%		-39%		75,1%		-52,60%		

## Eksport af æg fra udvalgte lande

	2009		2010		2011		2012		Jan-Aug 2013		Ændring ift.
	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	Jan-Aug 2012
Japan	47.238	31%	52.923	29%	66.357	31%	66.424	36%	39.663	30%	-12%
Schweiz	43.499	29%	45.072	25%	42.168	19%	41.881	23%	27.636	21%	0%
Angola	4.019	3%	10.414	6%	17.524	8%	17.176	9%	9.765	7%	-16%
Russia	4.360	3%	5.293	3%	4.947	2%	5.982	3%	7.111	5%	86%
Thailand	4.068	3%	6.180	3%	7.254	3%	6.409	3%	4.147	3%	5%
Ukraine	4.304	3%	5.621	3%	4.422	2%	4.298	2%	2.217	2%	-15%
Syd Korea	1.948	1%	5.495	1%	4.379	2%	3.386	2%	2.397	2%	13%
For. Arabiske Emirater	2.664	2%	5.888	3%	8.262	4%	1.674	1%	5.626	4%	378%
Taiwan	2.868	2%	7.145	4%	4.941	4%	4.626	2%	2.628	2%	-28%
Israel	3.398	2%	1.308	1%	2.654	1%	1060	1%	440	0%	-49%
Norge	963	1%	570	0%	1.300	1%	923	0%	346	0%	-56%
Libya	40	0%	201	0%	226	0%	363	0%	344	0%	48%
EXTRA EU 25/27	150.173		181.933		217.397		185.050		134.411		
% change	-20%		21%		19%		-14,9%		7,80%		

## Prisudviklingen for grydeklare standardkyllinger på de enkelte landes hovedmarkeder

	okt-12	nov-12	dec-12	jan-13	feb-13	mar-13	apr-13	maj-13	jun-13	jul-13	aug-13	sep-13
Danmark	100	106	103	99	104	108	103	104	106	109	107	104
Tyskland	100	101	101	101	101	102	102	103	104	104	105	105
Frankrig	100	100	100	100	100	100	100	102	102	102	102	101
Holland	100	95	101	103	103	104	103	105	104	104	104	103
Polen	100	101	103	107	113	108	115	113	116	116	110	98
Sverige	100	100	101	100	103	103	101	98	96	98	98	101
UK	100	99	96	94	98	99	101	102	101	100	101	99
EU-25	100	99	99	99	98	99	99	101	102	102	102	101

Oktober 2012 = 100 Kilde: EU-Kommissionen

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Markedsføring af britiske kalkuner op til jul

Det ser ud til, at der bliver knaphed på kalkuner i år: Indsætningerne er lave, oksekødspriserne er skudt i vejret, og forbrugernes optimisme er høj, fordi økonomien viser tegn på fremgang.

Et fald i foderpriserne bør heller ikke være nogen grund til at holde priserne i ro, var der enighed om på det årlige marketing møde i Anglian Turkey Association, og mange medlemmer har til hensigt at forhøje priserne med op til 5 %.

Chris Dickinson, fjerkrærdgiver for National Farmers Union (NFU) præsenterede markedsudsigterne, der går imod resultaterne fra den årlige medlemsundersøgelse. Oplysningerne er nu indsamlet fra kilder i branchen, og de data vil nu mere effektivt

blive sammenlignet med tidligere år. Undersøgelsen viste, at skønt foderomkostningerne blev sat 6,34 % lavere end sidste år, er de samlede omkostninger ved at producere en 5,5 kilo julekalkun stadig 0,18 % højere end sidste år. Årsagen skal findes i små stigninger i alt fra energi til forsikringsudgifter.

Det blev også bemærket, at de fleste ikke er kommet sig over, at udgifterne til foder er steget konstant i de sidste to år. Sidste år satte NFU omkostningsstigningerne 10 % højere end i det foregående år - men få producenter havde øget deres salgspriser på kalkuner med mere end 5 %.

Farmers Weekly / jnl / mst

# Dianova lukker for salg af veterinære vacciner og sera

Ved udgangen af 2013 lukker Dianova ned for salget af veterinære vacciner og sera. Lukningen sker på baggrund af et påbud fra Sundhedsministeriet om at ophøre med forhandling af lægemidler omfattet af markedsførings-tilladelse. Påbuddet medfører, at det økonomiske grundlag for forhandling af øvrige vacciner forsvinder, og Dianova vil derfor fremadrettet fokusere på at tilbyde og udvikle diagnostiske analyser og rådgivning i samarbejde med DTU Veterinærinstituttet og DTU Fødevareinstituttet.

Dianova har modtaget et påbud fra Sundhedsstyrelsen om at ophøre med detailforhandling af lægemidler til dyr, som er omfattet af en markedsføringstilladelse. Det betyder, at Dianova ikke længere kan tilbyde vacciner og sera til hund, kat og smådyr. Påbuddet medfører, at det økonomiske grundlag for at videreføre detailsalget af lægemidler til produktionsdyr samt vacciner og sera uden markedsføringstilladelse til hobby- og produktionsdyr forsvinder.

”Vi har med vores forholdsvis snævre produkt-sortiment ikke længere økonomisk mulighed for at opretholde den know-how og service, der skal til for at videreføre vaccinesalget på et forsvarligt grundlag, og vi afvikler derfor denne del af vores virksomhed” udtaler Mogens Madsen, adm. direktør i Dianova A/S.

”Vi er naturligvis kede af, at vi ikke længere har mulighed for at forsyne vores kunder med veterinære vacciner. Under forskellige navne (SVS, DVI, DFVF, Dianova) har vi gennem mere end 100 år sikret forsyningen med vacciner og sera til forebyggelse af sygdomme hos husdyr til dyrlæger og dyreejere. Denne æra finder imidlertid nu sin endelige afslutning med udgangen af indeværende år” siger Mogens Madsen.

For at sikre kontinuitet i forsyningen af veterinære vacciner, har Dianova indgået aftale med sundhedsministeriet om, at fortsætte salget af vacciner og sera uden markedsføringstilladelse året ud. Kunder må dog forvente en prisstigning på 10-15 % på vacciner uden markedsføringstilladelse til produktionsdyr som konsekvens af omkostningsudviklingen. Prisjusteringerne vil træde i kraft omkring 1. november 2013.



Mogens Madsen



## Det ny Dianova

I samarbejde med DTU Veterinærinstituttet og DTU Fødevareinstituttet vil Dianova fortsat udvikle og tilbyde diagnostiske analyser samt rådgivningsydelser til husdyr- og fødevaresektoren. Ambitionen er at medvirke til at skabe større sundhed og bedre økonomi i den danske husdyr- og fødevareproduktion. Fremadrettet vil Dianova fokusere på virksomhedens mission om at være til gavn for den danske husdyrbrugssektor ved at omsætte den nyeste viden til brug i praksis og er på vej med nye rådgivningskoncepter til sygdomsbekæmpelse og sundhedsovervågning. Som ét element i den udvikling er Dianova i fuld gang med at styrke det diagnostiske område med ansættelse af en dyrlæge med specifikt ansvar for rådgivning i forbindelse med brug og tolkning af laboratorieanalyser.

## Forhandlere af veterinære vacciner

Efter den 1. oktober 2013 kan dyrlæger som hidtil bestille vacciner til både hobby- og produktionsdyr på det lokale apotek. Vacciner til produktionsdyr kan desuden bestilles hos de virksomheder, der har tilladelse til at forhandle veterinærlægemidler uden for apotek. En særlig problemstilling omhandler vacciner og sera uden dansk markedsføringstilladelse, som for nuværende kun udleveres på dispensation efter indstilling fra DTU Veterinærinstituttet. Forhandlinger om en løsning er i gang mellem Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen, DTU Veterinærinstituttet og Apotekerforeningen. Der foreligger i øjeblikket ikke en endelig afklaring på, hvorledes dette vil blive håndteret fra 2014.

Dianova / jnl

## KORT NYT FRA UDlandet

### JBS kan miste sit fjerkræslagteri på auktion

JBS SA kan miste et af sine fjerkræslagterier, som for tiden står midt i en strid mellem den tidligere ejer, den franske fjerkræ producer Doux SA og amerikansk baserede Oppenheimer.

Oppenheimer har fået tildelt ejerskab af fabrikken i Passo Fundo i det sydlige Brasilien som afbetaling på en del af et lån til Doux brasilianske enhed Doux Frangosul SA i 2008, og Oppenheimer har nu planer om at sælge det på auktion.

Oppenheimer skal nu gøre to forsøg på at sælge anlægget gennem en auktionsproces under mandat fra retten. Minimumsprisen for den første auktion ventes at være omkring 75 mio. real (186 mio. kr.), baseret på en værdiansættelse på 25 mio. real for bygningen og 50 mio. real for udstyret. Hvis det første salg mislykkes, vil en anden auktion blive afholdt inden for 30 dage.

Det betyder, at JBS bliver nødt til at deltage i budkrigen for at købe anlægget direkte, ellers risikerer de at skulle genforhandle med en ny ejer. De kan også miste det helt.

Den juridiske proces var blevet startet tidligere i år af investeringsfondene Oppenheimer og ING

Partners, der havde lånt den franske slagterikoncern Doux's brasilianske datterselskab Frangosul 100 mio. \$ (542 mio. kr.). Af dette beløb var mere end 73,8 mio. \$ (400 mio. kr.) ikke blevet betalt tilbage, da Frangosul stoppede driften og begyndte at lease aktiver til JBS.

JBS leasede anlægget fra Doux Frangosul i 2012, som en del af en bredere aftale, hvor JBS overtog alle Douxs enheder i Brasilien i løbet af en 10-årig kontrakt med mulighed for at købe anlæggene til sidst. JBS satser stærkt på, at efterspørgslen efter kyllingekød vil stige kraftigt i de kommende år, da store dele af den tredje verden bliver rigere.

Anlægget i Passo Fundo vil nu komme på auktion den 10. oktober i henhold til juridiske repræsentanter for investeringsfondene. JBS og Doux Frangosul er også mål for en anden retssag anlagt af to investeringsforeninger, der udfordrer gyldigheden af JBS' lejekontrakt til Passo Fundo-anlægget. Lejemålet tillod som tidligere nævnt JBS at leje ejendommen i 10 år, med mulighed for at købe alle Frangosul aktiver, der kontrolleres af Doux i Brasilien.

*World Poultry / jnl / mst*

## HEDEGAARD foods A/S SØGER ØKOLOGISKE ÆGPRODUCENTER

Efterspørgslen efter økologiske æg er fortsat stigende og vi har derfor et behov for flere økologiske æg. Vi søger nye økologiske ægproducenter, der kan levere æg fra mellem 12.000-30.000 hønepladser. Af logistiske hensyn vil vi foretrække producenter beliggende i Jylland eller på Fyn.

HEDEGAARD foods arbejder kontinuerligt på udvikling af nye koncepter og løsninger til gavn for hele værdikæden. De økologiske produkter er et stort fokusområde, hvor der løbende sker nye tiltag.

Som økologisk producent til HEDEGAARD foods indgår du i et stærkt netværk med vores øvrige dygtige økologer – ligesom pakkeriet løbende vil give sparring til din bedrift (produktivitet, velfærdsvurdering etc). HEDEGAARD foods afholder jævnligt producentmøder, hvor du får mulighed for at møde dine øvrige kolleger og få diskuteret og udvekslet erfaringer.

Henvendelse og eventuelle spørgsmål kan rettes til: Landbrugschef, Charlotte Frantzen Bjerg, mobil 20 27 47 74



(34)

HEDEGAARD foods A/S  
Glerupvej 5 / DK-9560 Hadsund  
T +45 98 57 30 55

info@eggs.dk / www.eggs.dk

**HEDEGAARD**



# Konference om fremtidens fødevarerproduktion

Af Thorkil Ambrosen, TA POULTRY ADVICE



Thorkil Ambrosen

Den 23. oktober havde socialdemokraterne og fødevarerforbundet NNF inviteret til en konference på Frederiksberg om mulighederne for at skabe udvikling og vækst i den danske fødevarerproduktion. Omkring 60 personer var mødt frem. Indledere på konferencen var fødevarerminister Karen Hækkerup og erhvervs- og vækstminister Henrik Sass Larsen sammen med Jørn Jespersen, der har været formand for Natur- og Landbrugskommissionen, formanden for NNF, Ole Wehlast og seniorforsker Henning Otte Hansen, Københavns Universitet.



Karen Hækkerup



Henrik Sass Larsen

Selv om begge ministre ikke var særlig konkrete og specifikke i deres budskaber, må det dog siges, at de begge signalerede, at der nu skulle ske noget på landbrugs- og fødevarerområdet. Uden at gå særlig dybt ind i noget afslørede de, at de have forskellige ting i gang, som de ikke kunne løfte sløret for endnu. Fødevarerministeren pegede dog på landbrugets voldsomme gældsbyrder, hvor hun forudså, at der var behov for forskellige ting. Dernæst pegede hun på, at landbruget har et meget gammeldags sæt af lovgivning med bl.a. overlapninger. Hun ønskede en mere målrettet og mere rammebetinget lovgivning, og derfor var det noget, der nu blev set på. Herudover blev der sagt, at landbruget er et erhverv, hvor der kan skabes vækst. Hvordan man vil sikre det fra politisk hold må vente, og en diskussion om det kan først ske, når udspillet ligger der.

Jørn Jespersen, der har sidet som formand for Natur- og Landbrugskommissionen, fortalte om arbejdet her og om, hvordan Natur- og Landbrugskommissionen havde forsøgt at afveje forskellige hensyn mod hinanden i de anbefalinger, der nu er afleveret.



Jørn Jespersen

Natur- og Landbrugskommissionen havde været

enig om, at landbruget skulle have mulighed for at udvikle sig, ligesom der var et ønske om, at der blev mulighed for at opdele jorden i forskellige typer, dårlig, sårbar, eller robust i forhold til miljø og dermed i forhold til avl og gødskning. Hans budskab var, at verden har brug for fødevarer, og Danmark har gode muligheder for at være med, også selv om der skal ydes respekt overfor miljøet.

Henning Otte Hansen gav en oversigt over den globale udviklingen i fødevarerproduktionen over årene og pegede på, hvordan udviklingen bevægede sig på en række områder. Realprisen for fødevarer falder, der bliver færre og færre primærproducenter, jorden bliver en stadig mere og mere begrænset ressource, eksporten, eller rettere den globale handel med fødevarer vokser over grænserne, og produktionen placeres der, hvor det er billigst at producere. Værdiskabelsen sker ikke i det primære led, men i fødevareraktiviteterne. Indkøberne bliver større og større og kræver egne brands, og selv om realpriserne falder, sørger detailhandlen for at tage deres del. Dette blev illustrativt vist med brødpriiserne.



Henning Otte Hansen

Formanden for NNF, Ole Wehlast kvitterede for forslagene i Natur- og Landbrugskommissionen, hvor der efter hans opfattelse var god sammenhæng mellem at skabe vækst og hensynet til natur og miljø. Han pegede på, at det meste af lovgivningen i dag var forankret i EU lovgivning, og det var han glad for, fordi det var med til i større grad at sikre konkurrencen. Derfor opfordrede han til, at der blev større opmærksomhed på dette, bl.a. når der skulle vælges medlemmer til Europaparlamentet.



Ole Wehlast

Han gjorde det helt klart, at Danmark ikke altid og ikke for enhver pris skulle gå så langt foran, at ingen kunne finde os. Generelt opfordrede han til, at Danmark burde implementere og efterleve EU lovgivningen og holde sig til det.

I debatten var der en god tone og stemning, og der var et udbredt ønske om at få skubbet mere vækst

ind i fødevarerproduktionen. Generelt var der også en anerkendelse til det arbejde, der var lavet i Natur- og Landbrugskommissionen og de anbefalinger, der var kommet ud af det, selv om der selvfølgelig kunne høres visse uenigheder og tilgange til området.

Et andet tema der kom til debat var finansieringen og ejerskabet af primærlandbruget og herunder, hvordan det kan sikres, at unge motiverede landmænd, der er villige til at bruge meget tid og mange kræfter på at komme i gang som selvstændige producenter, kan komme i gang.

På konferencen blev ordet svine- og mælkeproduktion nævnt flere gange, men ordet fjerkræ blev aldrig nævnt. Dette nævnes ikke her for at sige, at det er usædvanligt. Man kan sagtens opfatte det sådan, at fjerkræproduktionen var med i de brede formuleringer om fødevarerproduktion m.v. Når fjerkræproduktionen kun udgør 2-3 % af den danske animalske produktion, bliver det naturligvis let sådan. På den anden side så havde jeg da gerne set, at Henning Otte Hansen hade haft lidt med om fjerkræets globale betydning og vækst som fødevareremne herunder den ressourcemæssige og miljømæssige vinkel.

Det skal dog ikke forhindre mig i at pege på fjerkræet og de mange muligheder, der ligger her, når der skal tænkes fødevarerforsyning, effektivitet og natur og miljø. Derfor er det vigtigt, at fjerkræbranchen er opmærksomme på de signalerede og mulige udspil, som der er i udsigt jf. det, der blev sagt og antydnet på konferencen. Der er ingen, der giver noget til fjerkræområdet af sig selv. Men hvis der er nogen, der banker på døren og fremfører berettigede og oplagte forhold og krav, er der nok mulighed for, at fjerkræet kommer på dagsordenen.

En anden ting som står tilbage efter konferencen, er det udbredte dogme, der igen og igen nævnes om de rige kinesere. Der er ingen ende på, hvad de kan gøre for at løse Danmarks problemer på fødevarerområdet, fordi de ønsker fødevarer, der er sikre. I Danmark har vi sikre fødevarer, og kineserne har pengene til det, derfor vil det blive en lykkelig fremtid for vores salg til kineserne.

Det er en kendsgerning, at der er flere og flere kinesere, der bliver rigere og rigere og derfor har nogle muligheder, som de ikke har haft før, og dernæst er det også kendt, at der har været forskellige fødevareskandaler i Kina, som viser, at der er kinesere, der går efter sikre fødevarer. Logikken fejler ikke noget, men hvor er realismen henne?

Disse drømmerier og smukke fugle på taget skal man da ikke afvise, men så længe det ikke er andet end drømme og løse fugle på taget, så skal der nok ikke bygges for meget på det. Der synes at mangle meget konkret, før det er virkelighed. I mellemtiden tror jeg, det vil være klogt at få nogle nære rammebetingelser på plads. Det har i alle fald fjerkræsektoren brug for.

## Sammendrag

Fødevarerministeren og Erhvervs- og vækstministeren lovede, at der vil komme initiativer, som vil kunne skabe øget vækst i landbrugs- og fødevarerproduktionen.

Fødevarerministeren anså lovgivningen på landbrugs- og fødevarerområdet for at være gammeldags og i nogen grad overlappende og vil derfor lægge op til en forenkling og klargøring med en højere grad af rammeloavgivning frem for en meget detaljeret lovgivning.

Vækst med et samtidigt hensyn til natur og miljø kan godt fungere sammen efter de flestes mening, men forudsætter forventeligt en fleksibel lovgivning og måske en eller anden form for økonomisk udligning mellem ejerne af forskellige jordtyper.

Der blev fra formanden for fødevarerforbundet givet klart udtryk for, at det ikke giver mening at gå så langt foran i lovgivning på en række områder, at konsekvensen er, at ingen kan få øje på os.

Det blev fremført, at Danmark af konkurrencemæssige grunde i så stor udstrækning som overhovedet muligt bør arbejde efter EU lovgivning.

Ejerforholdene og generationsskifte i landbruget med de dertil knyttede økonomiske forhold anses for et væsentligt område, som der derfor bør fokusere på for at få unge motiverede landmænd ind i produktionen.

Fjerkræområdet er i en global sammenhæng væsentligt, men af mindre kvantitativ betydning i Danmark. Netop derfor skal den danske fjerkræsektor selv melde sig på banen, når der kommer politiske initiativer, som berører fjerkræproduktionen, for derved at hente den fulde mulighed af det, der måtte byde sig.

Drømmen om de rige kineseres penge er set med danske øjne sympatisk og smuk, men man bør passe på, det ikke bliver en sovepude.



# Det røde øko-Ø er i fare

**EU-kommissionen er parat til at forbyde statsligt kontrollerede mærker, der allerede er dækket af et EU mærke. Det kan betyde enden for det danske økologimærke, og det er dybt problematisk, mener Landbrug & Fødevarer.**

Det røde Ø, der pryder økologiske varer i Danmark, kan snart være fortid. Netop nu gennemser EU-kommissionen reglerne for økologisk produktion, og kommissionen har meldt ud, at man juridisk ikke kan have et offentligt logo, der blot dækker over det samme som EU-reglerne. Det kan i værste fald betyde, at fordi den danske øko-mærkning er statskontrolleret, skal den erstattes af EU's grønne øko-blad.

## Det kan koste dansk økologi dyrt

Men det kan komme til at koste dansk økologi dyrt, hvis det røde Ø forsvinder, mener økologichef hos Landbrug & Fødevarer Kirsten Lund Jensen.

”Det røde er et af de mest kendte mærker hos de danske forbrugere. Hele 98 pct. af danskerne kender betydning af det røde ø, og otte ud af ti har tillid til ø-mærkningen, og det har det blandt andet, fordi det er statskontrolleret. Det vil være dybt tåbeligt at smide den succes ud, og i værste fald vil det påvirke forbrugernes vaner. De køber blandt andet ind efter Ø-mærket, fordi de har tillid til kontrollen” siger Kirsten Lund Jensen.



Kirsten Lund Jensen

## Opbakning til EU's økologi mærkning, men ikke på bekostning af det røde Ø

Landbrug & Fødevarer støtter op den økologiske EU mærkning, men mener ikke, det skal være på bekostning af det danske mærke.



”Vi vil meget gerne have styrket EU's økologimærke, men faktum er, at kun 48 pct. af alle danske genkender EU's grønne blad på deres varer. Det er halvt så mange, som dem der kender det røde Ø. Det giver ingen mening at lade det mindst kendte mærke erstatte det kendte” siger Kirsten Lund Jensen.

Hun mener, at begge mærker fortsat kan pryde de danske varer, og dermed kan det røde Ø hjælpe EU's grønne blad med at blive mere kendt. I de lande hvor økologimærkningen varetages af private, kan begge mærker fortsat være på varerne.

”Vi er i en situation, hvor de danske økologiske producenter og produkter ender med at blive taberne, fordi vi har et godt samarbejde med staten. Hvis mærkningen var privat, ville den ikke blive påvirket, hvis der kom nye EU-regler, men fordi staten kontrollerer, at alle regler er blevet overholdt, kan man blive ramt. Det er dybt problematisk” slutter Kirsten Lund Jensen.

## Afslutning

Landbrug & Fødevarer er allerede i dialog med de relevante ministerier omkring, hvad der kan gøres for at redde den danske mærkning.

*Landbrug & Fødevarer / jnl*

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Kasakhstan overvejer importforbud på fjerkræ fra Rusland og Hviderusland

Kasakhstans viceminister for landbrug, Gulmira Isaeva advarer om, at Kasakhstan overvejer at forbyde import af russisk og hviderussisk fjerkræ for at beskytte indenlandske producenter mod ulige konkurrence. Ifølge Isaeva er importeret kød fra russiske og hviderussiske virksomheder af meget lav kvalitet og indeholder store mængder af indsprøjet vand. Manipuleringen betyder, at eksportørerne er i stand

til at reducere priserne og presse lokale producenter. Isaeva anfører endvidere, at importeret kød ofte har 'forhøjet indhold' af coliforme og mesofile bakterier samt e. coli bakterier, som kan føre til alvorlige madforgiftninger. Der er sendt varsler til de berørte virksomheder, og hvis eksport af fjerkræ af lav kvalitet fortsætter, vil Kasakhstan implementere restriktioner på fjerkræ fra Rusland og Hviderusland.

*Paolo Drostby, statskonsulent i Moskva*

# Store forventninger til innovativ fødevarer- emballage med eksportpotentialer



HEDEGAARD foods har formået at tænke ud af boksen og har som de første i verden udviklet en unik serie af æggebakker i formstøbt plast. Bakken er multifunktionel, og udover at beskytte og opbevare æggene kan den genanvendes som legetøj til børn i form af byggeklodser efter en tur i opvaskemaskinen.



De nye, kulørte plastæggebakker er foreløbig kommet på hylderne i dansk og svensk detailhandel.

Der er store forventninger til, at idéen yderligere



kan booste salget af den populære dagligvare i både Danmark og udlandet.

For nylig blev eggyply® fremvist på en af verdens største fødevarermesser, Anuga i Köln, og begejstringen var stor hos de internationale indkøbere og medier med fokus på fødevarerinnovation.



Ivan Noes Jørgensen

”Der er ingen tvivl om, at vi har ramt noget rigtigt. Vi har en forventning om, at vi kan eksportere både æg og især emballage til hele verden. Vi har seriøse henvendelser fra mere end 20 lande, og vi skal nu i gang med at øge produktionen af eggyply® og derefter at udvikle konceptet yderligere” siger adm. direktør i HEDEGAARD foods, Ivan Noes Jørgensen, og fortsætter:

”Udgangspunktet har været, at vi gerne vil bidrage til at nedbringe den stigende mængde affald, der anvendes til emballering af fødevarer. Derfor har vi som fødevarer virksomhed pligt til at nytænke emballagen, og det er lykkedes ved, at HEDEGAARD foods sammen med en industriel designer, en formgiver og en plastproducent har udviklet den nye æggebakke, der både kan genanvendes som emballage, som plast eller endnu mere spændende: som byggeklods.”

## Fakta om eggyply

Eggyply® er æggebakker i formstøbt polypropylen-plast, der efter brug og efter en tur i opvaskemaskinen kan anvendes som byggeklodser til mange timers leg. Foreløbig er æggebakkerne i et udvalg på fire farver, men med tiden vil skiftende årstider og højtider sætte sit præg på æggebakkernes farver og temaer. Eggyply® er CE-mærket og godkendt til leg.

Pressemeddelelse HEDEGAARD foods / jnl

# Månegrissen og Marskyllingen



Thorkil Ambrosen

Af Thorkil Ambrosen, TA POULTRY ADVICE

**Den 25. september 2013 blev der i København holdt en Månegriskonference. Det var fødevarerministeren, der åbnede konferencen, og der var lagt op til en dag, hvor virksomheder og forskere skulle komme med deres bud på integrerede og gennemtænkte løsninger til fremtidens bæredygtige og effektive svinestald med minimal miljøbelastning.**

Fødevarerminister Karen Hækkerup udtalte bl.a. følgende: "Månegrissen skal bidrage til at skabe vækst i Danmark ved at udvikle en hypermoderne og dyrevenlig svinestald, som kan skabe flere arbejdspladser i både svineproduktionen, slagterbranchen og hos teknologivirksomhederne. Og perspektiverne er større endda, for når vores effektive og bæredygtige stald er bygget, vil vi kunne sælge vore løsninger til udlandet også."

Navnet "Månegrissen" er opstået med baggrund i, at man i sin tid satte sig det mål, at der i løbet af en 10 års periode skulle være fundet løsninger på, hvordan man praktisk teknisk kunne sende et menneske til månen og det lykkedes.

Nytænkning med konkrete målsætninger kan altså flytte ting, og det er så det, man vil med dette projekt.

Men inden "Månegrissen" er en realitet, er det min påstand, at vi i dag allerede har "Månekyllingen", hvis man lægger de samme vurderinger og definitioner ind som gælder for "Månegrissen", og derfor bliver man nødt til at sætte et andet mål for de næste 10 år for kyllingen. Mit forslag er derfor, at fjerkræbranchen bør overveje at udvikle "Marskyllingen".

Der er i dag et projekt, som hedder "Mars One", der i 2023 skal være klar til at sende mennesker til Mars. På Mars skal de herefter bygge en Mars base af materialer fra Mars, og energien skal skaffes via solceller. Projektet er ikke et nationalt projekt, men et internationalt projekt, hvor der står nobelprisvindere, erfarne rumeksperter m. fl. bagved. Der regnes ikke med at udvikle ny teknik, da det forudsættes, at den eksisterende viden og teknikker kan anvendes, men det skal ske på nye og anderledes måder.

Det planlægges, at den første raket skal affyres i 2016, og det skal være et modul, som er fyldt med 2½ tons mad, derefter skal der sendes mere ud frem til 2023, hvor de første mennesker sendes ud på en

7 måneder lang raketrejse, før de er fremme. Og det hører med, at det ikke er en returrejse, det, der er tale om, er en immigration til Mars, i alle tilfælde i første omgang. I 2033 er det planlagt, at der vil være 20 mennesker på Mars.

Inden opsendelse af personer vil "forbrugeren/publikum" blive bedt om at tage stilling til, hvem der skal sendes af sted på enkeltbillet, og selve opsendelsen vil blive filmet. Altså fuld åbenhed og fuldt forbrugervalg/publikums valg.

Lad så bare "Mars One" være det, det er, men der er faktisk nogle, som har sat sig dette mål, og det gør de uden egentlig at udvikle nye teknikker, men ved at anvende de eksisterende på nye måder, ved at bruge de materialer, som allerede findes, til at bygge med og komme videre med.

Produktion af fjerkrækød er i dag den animalske produktion, der er mest effektiv (fiskeproduktion er dog mere effektiv). Produktionen er den klare vinder, når der tales om udledning af CO<sub>2</sub>, og fjerkrækødet er den kød type, som der i dag næsten spises mest af. Ser man blot nogle ganske få år frem, vil fjerkrækød være det kød, der spises mest af i hele verden.

I sammenhæng med at der vil være en stigning efter fødevarer i takt med den øgede befolkningsvækst, vil "Marskyllingen" rigtig komme til sin ret, da der kun vil være 20 mennesker ud af mange milliarder, der er immigreret til Mars i 2033, og derfor vil der være et stigende behov for fødevarer samtidig med, at arealet af landbrugsjord falder. Derfor skal der med udgangspunkt i forvaltning af vore ressourcer, bruges den eksisterende viden om effektivitet, miljøbeskyttelse og energi. Vi behøver faktisk ikke at have en første prioritet i at opfinde noget nyt. Det vil også være meget givende at udnytte den allerede forhåndenværende viden og teknik på nye og anderledes måder.

Vi har i næsten 50 år, i samme periode som der næsten er gået siden den første mand var på Månen, stort set ikke lavet om på den måde, vi producerer slagtekyllinger på. Men der er nu introduceret en ny måde at gøre det på, hvor rugeæggene klækker færdigt på det sted, hvor kyllingerne skal vokse op. Det er at benytte eksisterende viden på en ny og anderledes måde samtidig med, at der sandsynligvis er andre gevinster, som følger med i købet. Dette system har tidligere været omtalt i dette blad.

Et andet eksempel er, at vi i dag slet ikke udnytter den store mængde energi, der findes i kyllingemøget, bl.a. fordi der i Danmark er lavet en ”i beton armeret” beslutning om, at der skal være afgift på afbrænding af fjerkrægødning. En sådan afgift er der ikke på kyllingemøget i f.eks. Tyskland, og derfor er der i dag transport af kyllingemøg fra Danmark til Tyskland.

Fjerkrægødning og dermed kyllingemøg er defineret som affald i EU lovgivningen af en eller anden årsag, men det forhindrer ikke, at Danmark godt kunne friholde fjerkrægødning for afgift ved afbrænding, da afgiften er en dansk opfindelse.

Når der ikke sker noget på dette område, er det som om, det alene er bureaukratiske og misforståede opfattelser, der ligger til grund. Når det så oven i købet også kan påvises, at afbrænding af fjerkrægødning aldrig har givet en krone i Statskassen, fordi ingen afbrænder på grund af afgiften, så er det ikke længere blot bureaukratisk, så er det også politisk bagstræberisk at fastholde afgiften.

Så er der bare spørgsmålet tilbage, som lyder, hvem vil være med til at skabe ”Marskyllingen”. Den kan skabes af eksisterende viden og teknik, og forbrugerne inviteres med ombord til at bestemme, hvordan denne kylling skal se ud.

Behovet for fødevarer stiger, kravene om at beskytte natur og miljø stiger, kravene om at produktionen skal være effektive stiger, kravene om produkternes sundhed og prisbillighed stiger, handlen bliver mere og mere global og foregår mere og mere over grænser, forbrugerne ønsker at sætte sit præg på, hvad der skal produceres, og mange andre forhold er i bevægelse, hvor fjerkrægødproduktionen kan være med. Denne udvikling er i gang, og denne udvikling bør også den danske slagtekyllingeproduktion følge med i og være en del af.

Det kan den danske slagtekyllingeproduktion sagtens, men det forudsætter bl.a., at der bliver givet mulighed for at bruge den eksisterende viden og kendte teknologi på en ny og optimal måde. Sker det, kan Danmark producere ”Marskyllingen”, så den bl.a. kan blive sendt op til dem, der måtte immigrere til Mars, og i mellem tiden kan vi andre, som ikke ønsker at immigrere få fornøjelsen af en god og prisbillig fødevarer, som også producenten kan få en indtjening af. Og hvis dette også kan ske med fuld åbenhed og medvirken fra forbrugerne, vil projektet give mening, føde og afkast og vækst.

Jeg ser frem til at ”Marskyllingen” snart bliver en realitet, som et reelt supplement til ”Månegrisen”!

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Høner ser lyset takket være Henlight trio

Nogle gange er en lille innovation alt, hvad du behøver for at knække verdens hårdeste problemer. For eksempel et lille soldrevet LED lys placeret i et hønsehus i et udviklingsland. Kan noget så småt løse et problem, der påvirker hele verden?

Lyset øger antallet af lyse timer i vinterhalvåret, øger hønernes ægproduktion, sætter en pålidelig forsyning af nærende mad på landmandens bord og flytter en nation et skridt tættere på øget forsynings-sikkerhed.

Den omhyggeligt planlagte drøm tilhører tre unge visionære mennesker, alle tilknyttet University of California, Davis. Trioen, der kalder sig Henlight, vil rejse til Berlin, Tyskland og som et af fem hold fra hele verden konkurrere om investeringer i finalen ved The International 2013 Thought for Food Challenge Summit.

Holdets produkt, der er på størrelse med en håndflade, er en modificeret version af et lys udviklet for flere år siden af forskere ved UC Davis Program for International Energy Technologies. I sommeren 2012, efter endt uddannelse, kørte Silva og en kollega den oprindelige prototype gennem en pilottest i boliger i landdistrikter tæt på byer i Zambia.

Siden da er lyset blevet udviklet og modificeret til brug i fjerkræstalde, hvor det kan bruges til at sti-

mulere høner til at lægge flere æg - og gør det mere ensartet - i de kortere dage i løbet af året.

Håbet er, at lyset vil resultere i større adgang til mad, der er fremstillet ved hjælp af bæredygtige, lokale og energieffektive metoder - uden at forstyrre hønernes naturlige adfærd.

"Landmænd bør kunne få omkring 40 til 80 % flere æg i perioder med kortere daglængde end de ville uden at bruge den supplerende belysning" sagde Silva. "For en lille flok på 10 høner kan det betyde op til 40 ekstra æg om ugen i efterårs- og vintermånederne." De har forsket i iværksætter- og markedsreaktioner i tilknytning til lyset. Holdet mener, at høns har en afgørende rolle i løsningen af verdens udfordring med at producere tilstrækkeligt store mængder af ernæringsrige fødevarer og samtidig minimere de negative virkninger på miljøet.

Silva bemærkede, at denne proces allerede er udført med succes i den globale stordriftsproduktion af æg. "Vores bidrag er at bringe disse teknikker til rådighed for små producenter ved at udvikle en lyskilde, der er økonomisk overkommelig og passende - faktorer, der er afgørende for vellykkede innovationer inden for landbruget" sagde Silva, der voksede op på en lille gård i Californiens Central Valley.

# Et kæmpe skridt frem i kampen mod resistente bakterier

Nyt dansk 3D-mikroskop måler på kort tid bakterieniveauet i blod og viser samtidig, hvilke antibiotika en bakterie er resistent overfor. Det betyder, at læger på et meget tidligere tidspunkt kan vælge den rigtige antibiotikabehandling til deres patienter. I Aarhus har læger netop med succes testet mikroskopet på blodprøver fra patienter. Opfindelsen kan også stoppe den kraftigt stigende brug af antibiotika i grisestalden. Potentialet er, at man kan nøjes med at behandle få grise med antibiotika frem for den udbredte præventive flokbehandling af grise.

En erhvervsph.d. fra Aarhus Universitet har været med til at skabe et dansk gennembrud i kampen mod overforbrug af bredspektret antibiotika hos mennesker og husdyr.

## Baggrund

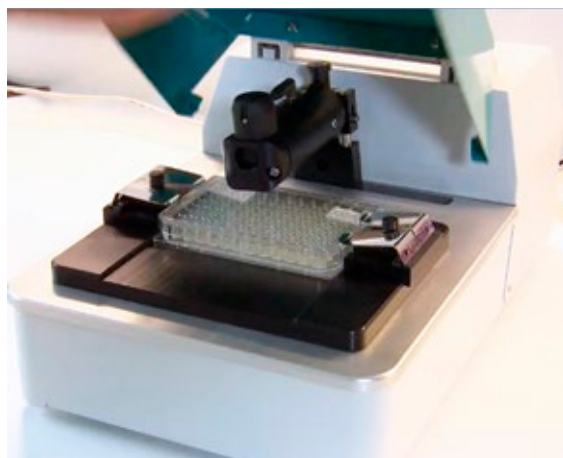
Brugen af bredspektrede antibiotika er stærkt stigende og har i Danmark nået det højeste niveau nogensinde. Resistensudvikling hos bakterier er korreleret til antibiotikaforbruget, og derfor vil et fald i antibiotikaforbruget medføre et fald i resistensudvikling. Multiresistente bakterier er et problem, som står højt på dagsordenen i WHO.

Når et menneske eller et dyr bliver sygt af en bakteriel infektion, er antibiotika ofte løsningen. Men hvis lægen ikke kan afgøre, hvilken bakterie der forårsager infektionen, bliver han nødt til at behandle med et bredspektret antibiotikum, som rammer flere typer af bakterier. Det har dog den uheldige sideeffekt, at det kan skabe antibiotikaresistens. Hvis lægen derimod hurtigt kan afgøre, hvilket antibiotikum bakterietypen, der forårsager sygdommen, er følsom overfor, er det muligt at bruge smalspektret antibiotika, som kun rammer en enkelt type bakterie. Dermed mindskes risikoen for resistensudvikling hos bakterien.

## Hurtigt svar sikrer korrekt behandling

Når en patient bliver indlagt på hospitalet med mistanke om f.eks. blodforgiftning, er det meget afgørende, hvor lang tid der går, før lægerne finder ud af, hvilke antibiotika den bakterie patienten er ramt af, er resistent overfor. Først når lægerne har bakteriens resistensprofil, kan patienten sikres den optimale antibiotikabehandling.

Denne proces har tidligere taget fra mellem 16 til 24 timer, men med det nye 3D-mikroskop fra det



*oCelloScope.*

danske biotekforskningsfirma Unisensor A/S er ventetiden langt mindre. Således kan 3D-mikroskopet oCelloScope i løbet af 2-4 timer finde det mest effektive antibiotikum. Bakterierne i de positive blodrykninger der måles på er typisk i en dvale tilstand. Hvis der i stedet måles på bakterier i den aktive tilstand, hvor de vokser eksponentielt, vil svartiden kunne nedsættes yderligere. Tidligere forsøg har vist at svartiden kan være så kort som 6 minutter.

Den markant kortere ventetid kan bidrage til at forebygge udviklingen af resistente bakterier, forklarer sygdomsforløb og måske endda redde liv.

”Den nye metode kan fortælle både hvilket antibiotikum og i hvilken koncentration, der skal bruges til behandling af en given bakterieinfektion. Derved kan lægen eller dyrlægen målrette behandlingen og om muligt undgå at bruge bredspektret antibiotika, hvilket ellers kan føre til øget resistens hos bakterierne” forklarer erhvervsph.d. Marlene Fredborg fra Aarhus Universitet.



*Marlene Fredborg*

Ydermere er udstyret ikke større, end at det kan tages med i stalden, så dyrlægen på stedet kan afgøre hvilket antibiotika, der skal anvendes ved den aktuelle infektion.

## Fortsat udvikling

”Der foregår en konstant udvikling af oCelloScopet. Udfra dets potentiale forventer vi at kunne kortlægge en bakteries resistensprofil væsentligt hurtigere



*oCelloScope kan tages med i stalden.*

end to timer. Derudover undersøger vi også andre anvendelsesmuligheder for oCelloScopet, herunder infektioner i produktionsdyr såsom urinvejsinfektioner og diarre hos grise” siger Marlene Fredborg.

Jens Haugaard CEO, Unisensor A/S fortæller: ”Det, at vores teknologi kan bruges af lægerne til hurtigt at vælge det rette antibiotika, der skal bruges til behandling samt i hvilken koncentration, vil medføre en langt mere effektiv behandling af patienten. Samtidig vil man også få en mere effektiv udnyttelse af antibiotikummet og dermed begrænse risikoen for udvikling af resistente bakterier. Vi, der

arbejder hos Unisensor, er naturligvis meget stolte over at se, at teknologien kan anvendes på et så vigtigt område. Der er tale om en fundamental ny måde at måle vækst af bakterier og følsomhed overfor antibiotika på. Det er heller ikke gået ubemærket hen ude i verden. Vi får mange henvendelser fra internationale universiteter, og vi har allerede forhandlinger i gang med større industrielle biotekvirksomheder, som har vist stor interesse for vores teknologi.”



*Jens Haugaard*

### **På film**

Det nye 3D-mikroskop adskiller sig også fra de nuværende teknologier ved, at man ikke alene kan se resultaterne fra mikroskopet som en kurve for bakteriens vækst, men også på en film. Denne film gør det muligt at opdage eventuelle uregelmæssigheder eller særlige vækstformer meget hurtigere end hidtil. Det kan f.eks. være, hvis prøven er blevet forurenset, eller hvis bakterien grundet antibiotikummet kun vokser i omfang og ikke ved celledeling. Disse oplysninger er vigtige for lægerne i forhold til at målrette behandlingen og tage yderligere forholdsregler, hvis det viser sig at være nødvendigt.

### **Støtte fra Højteknologifonden**

Projektet, der løber fra 2012 til 2015, er støttet med 1,5 mio. kroner fra Højteknologifonden og har et samlet budget på 2,6 mio. kroner.

*Aarhus Universitet / Højteknologifonden / jnl*

## **KORT NYT FRA UDLANDET**

### **Ingen måde at bortskaffe fjerkræaffald i det sydlige Indien, endnu**

Selvom stater som Tamil Nadu (Sydindien) kommer op med projekter til at generere strøm fra fjerkræaffald, overvejer de lokale myndigheder stadig at oprette passende faciliteter til at behandling fjerkræaffald.

Selvom der er krav om affaldshåndtering, når man får en tilladelse til at bygge et slagteri, bliver reglerne sjældent fulgt af ejerne, der hævder, at de ikke er i stand til at få jord til formålet.

Derfor eksisterer affaldshåndtering kun på papiret, og slagterierne finder deres egne måder at behandle deres affald.

Kyllingslagterierne dumper ikke deres affald i floden eller andre steder, men søger hjælp hos fiskeopdrættere i stedet. Slagterierne betaler dambrugsejerne for at bortskaffe affaldet. Men denne midlertidige aftale kan stoppe, hvornår der skal være, da den

udelukkende afhænger af efterspørgslen fra dambrugene. Dambrugsejere er normalt kun aftagere af en meget lille mængde af den samlede mængde affald.

Derfor er behandling af ekstra affald en stor opgave for slagterierne især ved højtiderne. Grundet manglen på egnet jord til formålet nær ved byen og den begrænsede indtægt fra sektoren vil de små slagterier ikke kunne bygge deres egne behandlingsanlæg, og at tvinge dem til at gøre det vil aldrig lykkes i den nuværende situation, hævder man.

Til støtte for de decentrale affaldsbehandlingsinitiativer som f.eks. biogasanlæg, siger embedsmænd i sundhedssektoren, at dumpning af fjerkræaffald er faldet markant efter introduktionen af biogas-anlæg.

Beslutningerne på politisk niveau om at oprette fælles behandlingsanlæg skal komme fra regeringen, og de lokale myndigheder vil helt sikkert samarbejde om disse planer, siger de.

*World Poultry / jnl / mst*



# Skal man spise kylling?



Mark Bittman

Af Mark Bittman i New York Times den 15. oktober 2013

Jeg fortæller en ven om den yreste salmonellaudbrud, og hun spørger mig: "Skal jeg stoppe med at spise kylling?"

Det er et godt spørgsmål. I de seneste uger har salmonella fra kylling officielt gjort mere end 300 mennesker syge (Centers for Disease Control (CDC) siger, at der er 25 syge for hver én rapporteret, så måske 7.500), og 40 % af tilfældene har ført til indlæggelse, delvist fordi antibiotika ikke virker. Branchens reaktion har været forudsigeligt skuffende: kylling fra den mistænkte leverandør - Foster Farms - bliver stadig sendt ind på markedet. Tilsynsmyndighedernes reaktioner har været begrænset: De pågældende kyllinger bliver stadig solgt.



Indtil the Food Safety and Inspection Service (FSIS) under Department of Agriculture (USDA) kan tage sig sammen og begynde at forsikre os om, at kylling er sikker, vil jeg være på vagt.

Dette er ikke et spørgsmål om at lukke nogle slagterier, men nærmere et "Vi bekymrer os mere om industrien, end om forbrugerne"- spørgsmål. Tror du, det er en overdrivelse? Læs denne hovedmålsætning: "FSIS er det offentlige sundhedsmyndighed i USDA, og er ansvarlig for at sikre, at nationens kommercielle udbud af kød, fjerkræ og ægprodukter er sikkert og sundt samt korrekt mærket og emballeret." Hvilken del af "sikker", har jeg mon misforstået?

Vi bør alle i det mindste styre uden om kyllinger fra Foster Farms og ethvert af de andre mærker, der produceres på dette selskabs californiske anlæg, selvom de ikke alle er mærket sådan. Costco trak næsten 9.000 rotisserie kyllinger tilbage fra en butik syd for San Francisco i sidste uge efter at have fundet dem forurenede - efter kogning, vel at mærke - med en stamme af salmonella Heidelberg, som er virulent,

giver voldsomme sygdomsudbrud og er resistent over for nogle almindeligt anvendte antibiotika.

Før at summe op:

1. Der er salmonella på kyllinger (hvoraf nogle forresten er mærket som "økologiske").
2. Det gør mange mennesker syge, og nogle typer antibiotika virker ikke.
3. Produktionen fortsætter i anlæggene, der er knyttet til udbruddet.
4. På trods af advarsler fra mange føderale organer (herunder sig selv!), har USDA intet gjort for at få disse kyllinger ud af markedet.
5. Selv Costco kan ikke synes at gøre disse kyllinger sikre at spise.

I årtier har vi fået at vide, hvordan man håndterer kylling. Men jeg kan fortælle dig, at på trods af mine bedste bestræbelser på at holde rå kylling og dens saft for sig, er jeg ikke sikker på, at disse bestræbelser er tilstrækkelige. Hvad hvis der kommer kyllingeblood på min salat i en indkøbspose? Hvad hvis en andens kylling forurener mine æbler på kassebåndet i et supermarked? Hvad hvis min kone eller en gæst griber et skærebræt eller en kniv, før det er blevet vasket? Disse er ikke paranoide spørgsmål.



**Hvad** hvis - som det skete for en klient hos Bill Marler i Florida, advokatfirmaet specialiseret i fødevarer sikkerhed fra Seattle - jeg går til en grillfest, og jeg spiser et stykke kylling, og jeg bliver syg? Og jeg ikke reagerer på antibiotika? Og jeg ender på hospitalet med blodforgiftning og stopper med at trække vejret, og måske får en permanent hjerneskade på grund af manglende ilt? "Bare for at gå til en nabos barbecue" som Marler sagde.

**Hvem** bærer skylden her? Offeret, for at spise kylling tilberedt af en nabo? Naboen, for ikke at være uddannet i offentlig fødevarer sikkerhed? Eller producenten, der ikke vil sænke slagtehastigheden for at garantere sikkerheden? Eller den kontrolinstans, som er "ansvarlig for at garantere" sikkerheden?

**Vi** er nødt til at antage at Costco har et temmelig strengt fødevarer sikkerhedsprogram. Og sikre kyllinger, som vi har fået at vide igen og igen, er kyllinger, der er tilberedt ved 165° Fahrenheit (73,8° C), ved hvilken temperatur al salmonella burde være dødt.

**Men**, gæt engang? Costco tilbereder deres kyllinger til 180° Fahrenheit (82,2° C), en fejlmargen, som selskabet mener, gør kyllingerne helt sikker. Men det fungerer ikke her. Hvilket betyder en af fire ting, som jeg kan komme i tanke om: Kyllingen blev ikke tilberedt til 180° Fahrenheit; eller der var noget krydskontaminering; eller der var så meget salmonella på de kyllinger, at selv den "rigtige" tilberedning ikke kunne dræbe det hele (dette kan ske, 165° Fahrenheit er ikke et magisk tal); eller ... Måske er der endnu en stamme af salmonella, der ikke bliver dræbt ved 165° Fahrenheit.

**Jeg** spurgte kongresmedlem Louise Slaughter, demokrat fra New York, der har en universitetsgrad i mikrobiologi, om det sidste var muligt. Hendes svar var øjeblikkeligt og utvetydigt: "Selvfølgelig er det det" Daniel Englejohn, vicedirektør hos FSIS sagde, at der "ingen beviser er for, at disse stammer er mere resistente over for varme, end andre." Da jeg spurgte, om myndighederne muligvis vælger at nedtone risikoen, når det drejer sig om advarsler, sagde han: "Vi gjorde en indsats for at advare offentligheden og opfordre dem til at håndtere og tilberede deres produkter sikkert." Sådan.

**Til** deres forsvar tog Costco rotisseriekyllingerne af hylderne, ligeså gjorde et par andre detailhandlere. (Dog efterlod Costco ferske Foster Farms kyllinger på hylderne, og overlod endnu engang ansvaret for sikkerheden til forbrugeren, selvom butikken må have vidst, at den ikke kunne garantere, at tilberedning af kyllingen ville gøre dem sikre.) Foster Farms har ikke tilbagekaldt et eneste stykke kylling,

selv om man kan argumentere for, at denne samme forurening har stået på i flere måneder. Og FSIS har officielt ingen magt til at gøre det.

**Myndighederne** kan dog fjerne deres inspektører fra de tre mistænkte slagterier, hvilket ville føre til en lukning, og i sidste uge truede man med at gøre netop dette. Tre dage senere havde Foster Farms "fremlagt og iværksat øjeblikkelige og omfattende ændringer i deres procedurer omkring slagting og forarbejdning for at muliggøre fortsat drift." Hvad betyder det? "Vi kan ikke fortælle dig, hvad deres ændringer går ud på, fordi det er en forretningshemmelighed" siger Englejohn og tilføjer, at ændringerne omfatter; "yderligere sundhedsforanstaltninger, der reducerer forureningen." Jamen, det håber vi så på.

**I mellemtiden** fortsætter handelen med kyllinger derude. Vil de blive taget af markedet efter 800 mennesker bliver syge? Eller 1.200? Eller når nogen dør? Eller som FSIS ville foretrække, dør sagen så bare hen indtil næste gang?

**Vi** bør ikke være nødt til at håndtere kylling, som om det var en ladt pistol, og vi bør heller ikke være dem, der får skylden, når forurenede kylling gør os syge.

**USDA** står ikke alene. Selv om Food and Drug Administration (FDA) ved, at nogle producenter producerer dyr under forhold, der næsten med garanti fremavler sygdom, så tillader FDA, at producenterne forsøger at afværge risikoen for sygdom ved at fodre dyrene med antibiotika fra fødsel til død. (Til trods for den erklærede hensigt i FDA om at ændre dette og en retskendelse, der kræver det). Dette omsiggribende medicinforbrug har ført til nye stammer af bakterier, der er resistente over for mange antibiotika. Og situationen forværres.

**Tro** det eller ej, forekomsten af salmonella på kyllinger er både almindelig og acceptabel. (Omkring en fjerdedel af alt kyllingekød er forurenede, et faktum som FSIS er fuldt ud klar over, og som det er ved at evaluere.) Fra CDC lyder det: "Det er ikke usædvanligt, at fersk fjerkrækød fra alle slagterier er forurenede med salmonellabakterier. CDC og USDA-FSIS anbefaler, at forbrugerne følger fødevarer sikkerhedsanbefalingerne for at forhindre salmonellasmitte fra rått fjerkrækød produceret af Foster Farms eller et hvilket som helst andet mærke."

**Okay**, men hvis det nogensinde var let at dræbe salmonella ved omhyggelig håndtering og tilberedning, er der måske ikke længere tilfældet; måske er den mere virulent og sejlivet, og den er bestemt på nuværende tidspunkt blevet resistent overfor nogle antibiotika.

Den rigtige løsning ligger ikke kun i at vaske sine hænder, men i at forbedre produktionsmetoderne. Som kongresmedlem Rosa DeLauro, demokrat fra Connecticut, der, ligesom Slaughter, er en af vores bedste (og eneste) fortalere for fødevarerikkerhed i Kongressen, sagde til mig: ”Vi er nødt til at reformere dette system.”

Og reformerne er temmelig ligetil. Hvis FDA og USDA ønsker at være på borgernes side snarere end på industriens, når det kommer til kødsikkerhed, er der to nødvendige skridt.

FDA skal forbyde brugen af profylaktisk antibiotikabehandling i husdyrproduktionen. Så simpelt er det.

USDA skal betragte salmonella, der er blevet knyttet til sygdom som en uønsket forurening (som de gør med stammer af E.coli). Det vil betyde, at dens blotte tilstedeværelse på fødevarer ville være tilstrækkelig til at tage disse af markedet. Igen, så simpelt er det næsten. (Sverige producerer kyllinger med 0-niveauer af salmonella. Er de så meget klogere end os?)

Dette forudsætter at vores myndigheder er villige til at sætte vores interesser, før industriens. Hvis de ikke er det, gætter jeg på, at spørgsmålet ”Hvilken side er du på?” Er blevet besvaret.

I mellemtiden ... bør du spise kylling? Det er op til dig.



## Læserbrev i New York Times

Til redaktøren:

Re: ”Skal man spise kylling?” af Mark Bittman (læserbrev, nytimes.com, 16. oktober):

### ”Det er sikkert at spise kylling”

Kyllingeproducenterne tager enhver sygdom, der tilskrives forbruget af kyllingeprodukter meget alvorligt. Men vedtagelsen af en lov eller en forordning til at bekæmpe bakterier, vil ikke på magisk vis få dem til at gå væk.

Det er derfor, at kyllingeproducenter er afhængige af den bedste videnskab, mikrobiologi og teknologi, selv før et eneste æg er klækket, for at reducere fødevarerborne patogener og opfylde og overstige USDA's standarder. Disse initiativer samt snesevis af millioner af dollars givet til fødevarerikkerhedsforskning kan tage æren for det markante fald i salmonella i kyllinger, som vi har set i løbet af de sidste mange år.

Mens nultolerance altid er målet, er et sådant niveau på ethvert rådt landbrugsprodukt simpelthen ikke gennemførligt. Frisk frugt, landbrugsprodukter, kød eller fjerkræ — økologisk eller ej, købt fra supermarkeder, gårdbutikker eller markeder - kan indeholde naturligt forekommende bakterier, der kan gøre nogen syge, hvis råvarerne bliver håndteret eller tilberedt forkert.

Det er derfor, vi alle spiller en vigtig rolle i at sikre fødevarerikkerheden for vores familier. Alt kyllingekød er sikkert, når det håndteres og tilberedes korrekt, og kyllingeproducenterne arbejder utrætteligt på at gøre dem endnu mere sikre. Fordi vores familier spiser den samme kylling som dig og din familie.

Mike Brown  
Præsident, National Chicken Council  
Washington, 16. oktober 2013

Oversat af Mikkeline Sofie Thomsen / jnl

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Rusland importerede 13,2 % mindre kød i årets første 10 måneder

Rusland importerede 1,25 mio. ton kød fra begyndelsen af 2013 til 22. oktober. Det er 13,2 % mindre end i samme periode sidste år, rapporterede landbrugsministeriet.

- Import af svinekød faldt med 15,2 % til 479.300 ton.
- Import af fjerkræ faldt med 5,7 % til 343.100 ton.

- Import af oksekød faldt med 16,2 % til 431.100 ton.

Gennemsnitlige kontraktpriser for oksekød i oktober var 2 % lavere end i 2012 og svarede til 140.700 rubler (ca. 23.760 kr.) per ton, kontraktpriserne for svinekød steg med 4 % og var på 109.900 rubler (ca. 18.560 kr.) per ton, mens priserne på fjerkræ steg med 0,5 % til 47.700 rubler (ca. 8.050 kr.) pr ton.

Paolo Drostby, statskonsulent i Moskva / jnl

## Ny hurtig og fleksibel portionsvægt

Ishida Europe har lanceret en brugervenlig løsning til vejnings- og doseringsapplikationer til et bredt udsnit af kød- og fjerkræprodukter.

Den nye Ishida FLEX-portionsvægt er meget effektiv og præcis og kan portionere ud fra mange forskellige specifikationer. Afhængig af applikation kan der opnås en hastighed på op til 120 pakker pr. minut.

Portioneringen kan udføres på specifik vægt, minimumvægt eller antal pr. pakke. Der kan også portioneres specifik blanding med tolerancer og prioritet.

En robust konstruktion sikrer pålidelig drift i selv aggressive miljøer, idet enkel betjening via

touch screen og åbent rammedesign minimerer stoptid til rengøring og produktskift.

FLEX-portionsvægten er modulopbygget og velegnet til enhver applikation og den kan nemt integreres i eksisterende produktions- og pakkelinjer.

Lanceringen af FLEX-portionsvægten understreger Ishidas position som turnkeyleverandør af produktionsudstyr til alle typer kød, fjerkræ og fisk. Ishida tilbyder et komplet maskinprogram inkl. multheadvægte, checkvejere, traysealere, sealtestere og X-ray kontrolsystemer med kompetence til udformning af komplette linjeløsninger skræddersyet til individuelle kundebehov.



*Pressemeddelelse fra Ishida Europe*

# Danæg ejere godkender salg til DLG



DLG har nu officielt købt 30 % af Danæg, da andelshaverne i ægge-selskabet officielt har godkendt salget på en ekstraordinær generalforsamling, hvor 99 % af ejerne stemte ja til forslaget.

DLG-koncernen har valgt at indgå et strategisk samarbejde med Danæg-koncernen ved at købe en ejerandel på 30 % med en option på at købe yderligere 15 %. Danægs ejere, 85 ægproducenter, besluttede med 99 % af stemmerne at stemme ja til salget den 30. oktober 2013.



## DLG styrker fjerkræ position

DLG-koncernen har valgt at indgå et strategisk samarbejde med Danæg-koncernen for at styrke DLG's position inden for fjerkræsektoren. Koncerndirektør i DLG, Ole Christensen siger:

”Inden for de kommende år vil ægbranchen i Danmark og Sverige gennemgå en konsolideringsfase, hvor DLG-koncernen ønsker at spille en aktiv rolle. Her ser vi Danæg-koncernen som en stærk samarbejdspartner. Danæg har et godt brand og en stærk markedsposition på de to hjemmemarkeder i Danmark og Sverige, og med deres ambitiøse strategiplan og stærke ledelsessetup er vi overbeviste om, at de også fremadrettet vil være en stærk spiller på markedet for æg i Norden” udtaler koncerndirektør Ole Christensen og tilføjer:

”Udover at Danæg vil være en god investering, vil et tættere samarbejde også styrke DLG-koncernens kompetencer inden for fjerkræbranchen i Danmark og Sverige. På den måde kan vi også fremadrettet udvikle de bedste løsninger inden for vores brede palette af produkter til ægproducenterne.”

Danæg er Nordens største spiller inden for ægbranchen med en omsætning på 1,2 mia. kr. i 2012. Med de to pakkerier: Danæg A/S i Danmark og Kronæg AB i Sverige står koncernen stærkt på både det danske og svenske marked for konsumæg.



Ole Christensen



Pressemeddelelse DLG / jnl

# LED-lys i slagtekyllingestalde



Anja Brinch Riber

Af Anja Brinch Riber, Institut for Husdyrvidenskab, Aarhus Universitet

**Lys i slagtekyllingestaldene har stor betydning for kyllingernes vækst og velfærd. Vælges den rigtige lyskilde kan der også spares energi. Light Emitting Diodes (LED) er en lyskilde, som er lavenergiforbrugende og langtidsholdbar. Et forskningsprojekt, der er et samarbejde mellem Aarhus Universitet, TA Elteknik ApS og Skovhave I/S, har til formål at udvikle en lyskilde baseret på LED-lysstofrør til brug i slagtekyllingestalde og dokumentere effekterne af anvendelsen af disse under kommerciel opdræt af slagtekyllinger.**

## Baggrund

Lys er en central miljøfaktor i slagtekyllingeproduktion, idet lys påvirker vækstrate, dyrevelfærd og produktionsøkonomi. Synet er den vigtigste sans hos kyllinger, der er dagsaktive dyr, og de ser bedre i stærkt end i svagt lys. Specielt farvesynet er godt, idet både elektrofysiologiske og adfærdsmæssige test har vist, at kyllinger er bedre end mennesket til at skelne mellem forskellige bølgelængder. Der er fire karakteristika ved lys, der alle har betydning for kyllingernes vækst og velfærd samt produktionsøkonomien; lysintensitet, lysperiode, lyskilde og bølgelængde. Pt. anvendes hovedsageligt fluorescerende lys i slagtekyllingestalde, dvs. lysstofrør af gasudledningstypen. Disse rør mister hurtigt styrke, så de efter 4-5.000 timer, svarende til ca. 6 måneder, kun udsender 20 % af den oprindelige lysintensitet. Typisk skiftes de først efter halve eller hele år, og da oftest enkeltvist. Det medfører en meget variabel rumlig fordeling af lysintensiteten og lave lysintensiteter, der ikke overholder EU lovgivningen om minimum 20 lux i 80 % af stalden.

For at løse disse problemer foreslår vi, at anvende LED-lysstofrør (Light Emitting Diodes) i slagtekyllingestalde, da de sammenlignet med de nuværende anvendte lyskilder medfører en ændring af lysmiljøet således, at en mere jævn fordeling af lysintensitet i stalden bevares i betydelig længere tid. Lysintensiteten udsendt af LED-lysstofrør reduceres kun meget langsomt, så de efter 20.000 timer udsender 90% af den oprindelige lysintensitet. LED-lysstofrør er lavenergiforbrugende og langtidshold-

bare i modsætning til de lyskilder, der anvendes på nuværende tidspunkt i slagtekyllingestalde. Positive effekter af LED-lysstofrør forventes på tre store velfærdsproblemer i slagtekyllingeproduktionen. Vores hypotese er, at LED-lysstofrør reducerer forekomsten af kontaktsvidninger, benproblemer og konkurrence mellem kyllingerne om ressourcerne ved at bevirke en bedre rumlig fordeling af slagtekyllinger i staldene. Som resultat af dette forventes det, at LED-lysstofrør vil øge slutvægten og/eller forbedre foderudnyttelsen. Viser det sig muligt at eftervise hypotesen kan der ved brug af LED-lysstofrør fremfor den nuværende belysning i slagtekyllingestalde skabes grøn vækst, ikke bare gennem lavere strømforbrug men også gennem forbedret produktion.

## Nyt forskningsprojekt på Foulum

Formålet med projektet er at udvikle en lyskilde baseret på LED-lysstofrør til brug i slagtekyllingestalde og dokumentere effekterne af anvendelsen af disse under kommerciel opdræt af slagtekyllinger. Det foregår som et samarbejde mellem forsker Anja Brinch Riber, Aarhus Universitet, firmaet TA-Elteknik ApS og slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen, Skovhave I/S. På udviklingssiden bliver der arbejdet på, at lysstyringssystemet ud fra en række parametre skal kunne regulere lyssætningen således, at der til enhver tid skabes optimale lysforhold med anvendelse af mindst mulig energi. I den forskningsfaglige del vil vi undersøge effekten af LED-lysstofrør som lyskilde på slagtekyllingers velfærd, vækst, foderudnyttelse samt produktionsøkonomi. Projektet består af to dele, hvoraf den første del indeholder to eksperimentelle forsøg, som har til formål at undersøge farvetemperatur-præference og effekten af farvetemperatur på produktionsparametre. Farvetemperatur er et begreb, hvormed man tildeler en given farve en temperatur i kelvin-skalaen (K). Temperaturen, der tildeles en given farve, er den temperatur et sort legeme skal opvarmes til for at afgive lys med denne farve. Jo varmere farve, desto lavere temperatur. En bestemt farvetemperatur fra en given lyskilde har en specifik spektralfordeling af lys. Dvs. at der er varierende input fra de forskellige bølgelængder, som lyskilden dækker over.

→

## Farvetemperatur målt i Kelvin (K)

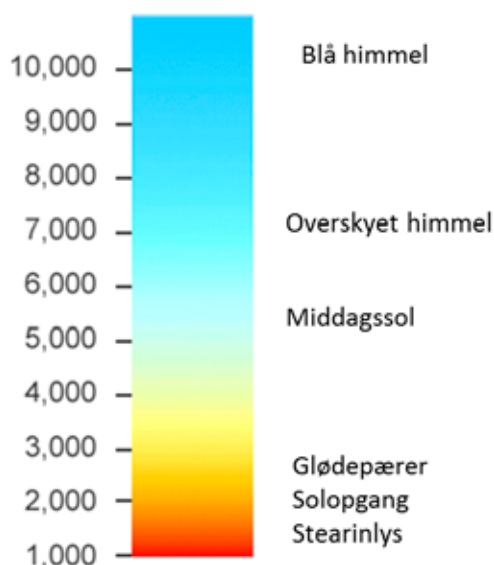


Fig. 1. Farvetemperatur-skalaen med angivelse af hvad temperaturene svarer til lysmæssigt.

Den anden del af forskningsprojektet består af en undersøgelse i praksis, som har til formål at undersøge effekten af LED-lysstofrør med den i første del fundne optimale farvetemperatur på slagtekyllingers velfærd, vækst, foderudnyttelse samt produktionsøkonomi hos en slagtekyllingeproducent. Denne artikel vil omhandle resultaterne af del 1, som er gennemført. Del 2 er fortsat under udførelse og vil blive afrapporteret i en senere artikel.

### Bedst egnede farvetemperatur

Første del af forskningsprojektet blev i 2012 gennemført på Institut for Husdyrvidenskab, Aarhus Universitet. Formålet var her at bestemme den optimale farvetemperatur på lysstofrør til anvendelse i slagtekyllingestalde. Der blev udført to delforsøg i forsøgsstaldene, der havde til formål dels at undersøge kyllingernes præference for farvetemperatur og dels at undersøge effekten af farvetemperatur på produktionsparametre. De to farvetemperatur, der blev valgt, var neutral-hvid (4100 K) og kold-hvid (6065 K). Valget faldt på 4100 K, da det svarer til den farvetemperatur, der oftest anvendes i slagtekyllingestalde i dag, og som angives af branchen som værende kyllingernes foretrukne. De 6065 K blev valgt, da det giver lys med en blålig farve. Tidligere forskningsresultater har vist, at med monochromatisk blå og grønt lys opnås bedre vækst og højere aktivitet. Monochromatisk betyder, at lyset er rensset for alle andre bølgelængder end den ønskede, dvs. i ovenstående tilfælde henholdsvis blå og grønt lys. Det lys vi anvender består af en blanding af stråler

med mange forskellige bølgelængder. Ved 6065 K er der blot mere input fra de bølgelængder der giver et blåligt/koldt lys.

### Kyllingernes præference

Resultatet af præference-forsøget var, at kyllingerne klart foretrækker lys med en farvetemperatur på 6065 K fremfor 4100 K. Biologisk giver det mening, da lys med en farvetemperatur på 6065 K minder om naturligt dagslys på en overskyet dag i troperne, der jo er junglehønenes naturlige levested. Præferencen var dog ikke endelig formet før kyllingerne var mellem 11-16 dage gamle.



Forsøgsopstilling i præference-forsøget. Kyllingerne kunne bevæge sig frit mellem to testrum belyst med forskellige farvetemperaturer. Foder og vand var ligeligt tilgængeligt i begge rum og lysstofrørene byttede plads hver anden dag for at undgå præferencen for farvetemperatur blev påvirket af præference for side. De røde cirkler markerer kyllingerne. OBS: Farveangivelse kan være misvisende grundet behandling af foto og trykning.

### Effekt på produktionsparametre

I delforsøget, hvor effekten af farvetemperatur på produktionsparametre blev undersøgt, fandt vi en højere slutvægt hos de kyllinger, som var opvokset i lys med en farvetemperatur på 6065 K i forhold til kyllinger, som var opvokset ved 4100 K. De var 67,4 g tungere, hvilket svarer til 3 % forøgelse. Foderforbruget var ens i de to lysmiljøer. Inderfileten var 4.1 g tungere, svarende til 4.8 % forøgelse i 6065 K lysmiljøet. Hvad angår de øvrige parametre, kold slagtevægt, brystfilet, vinger, overlår, underlår, bugfedt og skrog, fandt vi ingen signifikante forskelle mellem de to lysmiljøer, men der var numerisk højere værdier i 6065 K behandlingen. Dødeligheden var ens i de to lysmiljøer. →

## Afprøvning i praksis og demonstrationsdag

Konklusionen på de to delforsøg på Foulum er altså, at LED-lysstofrør med en farvetemperatur på 6065 K er den bedst egnede til brug i praksis. Dels var 6065 K foretrukket af kyllingerne, og dels resulterede det i en højere slutvægt og større inderfilet. Derfor valgte vi at opsætte LED lysstofrør med en farvetemperatur på 6065 K i den ene produktionsstald hos slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen, Skovhave I/S. I en anden tilsvarende stald bibeholdte vi den traditionelt anvendte lyskilde, nemlig lysstofrør af typen Osram 58W/830. Forsøget kører fortsat,

så resultaterne fra den endelige afprøvning i praksis vil blive præsenteret i en senere artikel her i bladet. Desuden afholdes et åbent hus-arrangement onsdag d. 4. december 2013 kl. 10:30-14 hos slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen, Skovhave I/S, Arnbjergvej 42, 6430 Nordborg. Her vil man kunne se LED-lysstofrørene i brug, og der vil blive holdt foredrag af Anja Brinch Riber, Aarhus Universitet, og Jan Detlevsen, TA Elteknik. Der vil desuden være mulighed for at spørge slagtekyllingeproducent Jørgen Jørgensen ud om hans egne erfaringer med brugen af LED-lysstofrør i slagtekyllingestalde.

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Lyssky forhandlere forklæder almindelige kyllinger som "kampung" i Malaysia

De veterinære myndigheder er indstillet på at undersøge påstande om, at lyssky fjerkræhandlere farver deres almindelige kyllinger med gult industrielt farvestof for at videresælge dem som "kampungskyllinger", skriver Star online.

Landbrug- og erhvervsminister Datuk Seri Ismail Sabri Yaakob sagde, at han ville sætte sine embedsfolk til at undersøge påstandene.

"Jeg ønsker ikke at kommentere spørgsmålet i øjeblikket, men jeg vil sørge for, at mine embedsfolk ser nærmere på påstanden". Dette var den udtalelse, der blev givet til journalisterne i Parlamentets lobby mandag.

Han blev bedt om at kommentere den nyhed, at der er nogen fjerkræproducenter, der farver deres almindelige kyllinger med et gult industriel pigment, der menes at være anilin, for at kunne sælge dem som "kampungskyllinger" eller frilandskyllinger.

En forhandler hævdede, at forbrugere, hovedsageligt fra det kinesiske samfund, blev narret til at tro, at de købte kampungskyllinger, på grund af den klare gule farve.

Forhandleren hævdede, at kyllingerne faktisk var almindelige kyllinger, der var friskslagt på markeder med levende fjerkræ, og derefter lagt i blød i det gullige farvestof.

"Det blev gjort for at tiltrække kunder, fordi kineserne foretrækker kylling med gullig skind, mens forbrugerne i andre racemæssige grupper ikke har sådanne præferencer" blev der sagt i en nyhedsudsendelse, der citerede forhandleren, som forblev anonym.

Yap Chau Hen, næstformand i Selangor/Wilayah Persekutuan Chicken and Duck Traders Associations, indrømmede, at der er nogle forhandlere, der tyr til en sådan fremgangsmåde.

I mellemtiden sagde Datuk Hasan Malek, Minister for handel og forbrugerpolitik, at ministeriets embedsfolk kun kunne straffe forhandlerene,

hvis de test, der blev udført på de berørte kyllinger, bekræftede tilstedeværelsen af forbudte kemiske stoffer.

*World Poultry / jnl / mst*

### Siddepinde er djævlens værk ifølge ekspert i dyrevelfærd

Integrering af berigelser i slagtekyllingehuse har gjort meget for at forbedre offentlighedens billede af en moderne slagtekyllingeproduktion, men de er ikke altid i kyllingernes interesse, ifølge Daniel Dring fra rugeriet PD Hook. I en tale ved Poultry Meat Conference i Stoneleigh forklarede han, at vinduer nu blev installeret i 97 % af huse ejet af Hook 2 Sisters, og halmballer blev langt ind i staldene på alle farmene, herunder til konventionelle kyllinger med en belægning 38 kg/m<sup>2</sup>.

"Vinduer forbedrer helt sikkert landmandens velfærd, og fuglene er mere aktive" sagde han. "Jeg tror, det har gjort en hel del i forhold til at forbedre billedet af industrielt landbrug. Men ulemperne er et øget gasforbrug, især i de ældre huse, og i blæsevejr."

Dring fortalte også om forhøjede niveauer af trædepudesvidninger og kyllinger med inficerede hudskader i stalde med vinduer. Der var også problemer vedrørende kyllingernes reaktion på forskellige lysniveauer, da naturlige forandringer i dagslys kombineret med farmenes lysprogrammer kunne påvirke velfærden samt produktionsresultatet.

Dring var generelt tilfreds med tilføjelsen af halmballer i fjerkræstaldene, men siddepinde blev af Dring beskrevet som "djævlens værk" i standardhuse. "De er fantastiske for fugle, der virkelig er langsomtvoksende, og som har evnen til at sidde på dem og balancere. Men traditionelle slagtekyllinger er efter 21 dage for tunge foran til at holde balancen."

Med 2 m siddepinde pr 1000 kyllinger er der også et problem med hensyn til siddepindeplads, eftersom kyllingernes naturlige instinkt ville være at sætte sig på siddepindene om natten.

*Farmers Weekly / jnl / mst*



# Forekomst af Wooden breast hos danske slagtekyllinger



Susanne E. Pors



Ole G. Nielsen



Ulla M. Smith



Jens P. Christensen

Susanne E. Pors<sup>1</sup>, Ole G. Nielsen<sup>2</sup>, Ulla M. Smith<sup>2</sup> og Jens P. Christensen<sup>1</sup>

(1: Institut for Veterinær Sygdomsbiologi, Københavns Universitet, 2: Kødkontrollen, Fødevarestyrelsen)

Der er i de senere år beskrevet flere tilfælde af såkaldt "wooden breast" og "hvid stribning" hos slagtekyllinger fra forskellige lande herunder også Danmark (Astrup, 2012). Betegnelsen dækker over makroskopiske forandringer primært i den store brystfilet, som er karakteriseret ved at den er hård at skære i og at den fremstår med en "glasagtig" snitflade der eventuelt kan være hvidligt tværstribet på grund af bindevævsindlejring (Fig 1).

I Danmark har der gennem de seneste år i forbindelse med udførelsen af kødkontrollen på de forskellige slagterier været observationer af slagtekyllinger med afvigende brystmuskulatur, der lignede de beskrevne tilfælde af "wooden breast". Antallet af slagtekyllinger med disse afvigelser kunne variere ganske betydeligt. For enkelte slagtehold kunne forekomsten være meget stor.

Det blev derfor besluttet at igangsætte en mindre undersøgelse af de observerede tilfælde i Danmark med henblik på at bestemme om de danske tilfælde

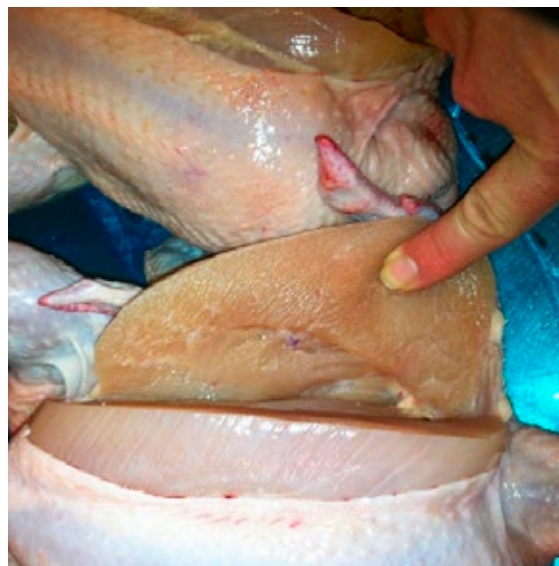


Fig 1. Tør og glasagtig snitflade.

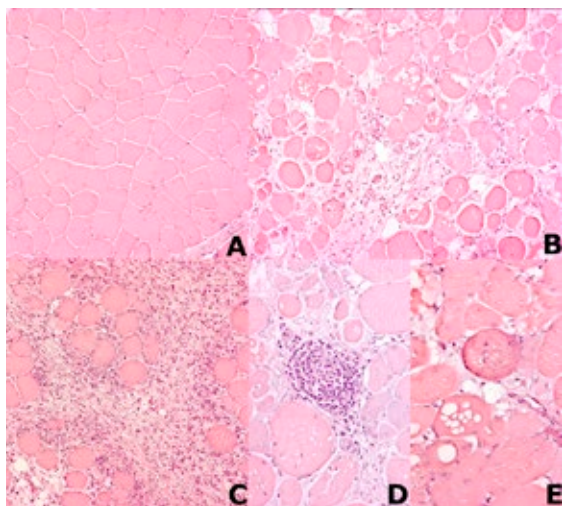
Indsendelse	Dato	Alder (dage)	Ross	Antal dyr	Væv	Makroskopiske læsioner
1	19/3	37	708	8	Brystfilet (Pectoralis major)	Woodenbreast
2	19/3	36	308	8	Anterior latissimus dorsi	Dorsal kranial myopati
3	2/4	36	708	3	Pectoralis major Anterior latissimus dorsi	Woodenbreast og ødem om skulderled
4	4/4	38	308	4	Pectoralis major	Ødem og blødning

Tabel 1. Oversigt over indsendelser.

var af samme histopatologiske karakter som hvad der nyligt er rapporteret fra Finland (Sihvo *et al*, 2013).

I foråret 2013 blev muskelvæv fra kyllinger fra et dansk slagteri indsendt til Institut for Veterinær Sygdomsbiologi, Københavns Universitet. Alt væv var formalinfiskeret og blev ved ankomst overført til 70 % ethanol. Efterfølgende blev vævet indstøbt i paraffin i både længde- og tværsnit, skåret i 4 µm tykke snit, monteret på objektglas og farvet med hematoxilin eosin (HE).

De histologiske forandringer i vævet var domineret af multifokal myodegeneration med hyalinerings, mineralisering og nekrose af muskelfibre. I enkelte tilfælde var der fedtindlejring i muskelfibre. Der blev ligeledes observeret fibrosering i varierende grader og en forøgelse af mængden af det interstitielle bindevæv. Disse forandringer er i overensstemmelse med hvad der tidligere er beskrevet for ”wooden breast” (Sihvo *et al*, 2013) og vil kunne resultere i øget tekstur. I enkelte dyr fandtes tillige blødning i muskulaturen som også er beskrevet ved såkaldt ”wooden breast”. Der blev kun registreret et mindre antal hvide blodlegemer i vævet, men der var ingen tegn på at årsagen til forandringerne var af infektiøs karakter. På billederne 1A-1E ses nogle af de typiske forandringer i muskelvævet.



Figur 2: Muskel væv fra slagtekyllinger.

A: Normalt muskelvæv. Her ses muskelfibre med samme størrelse og uden væsentlig infiltration af celler eller bindevæv i mellem de enkelte fibre

B: Muskelvæv fra slagtekylling med ”wooden breast” (indsendelse 1). Her ses spredte muskelfibre i forskellige størrelser meget bindevæv i mellem fibre

C: Muskelvæv fra slagtekylling med ”wooden breast” (indsendelse 2). Markant fibrosering mellem muskelfibre. Der ses et reduceret antal fibre med uens størrelse.

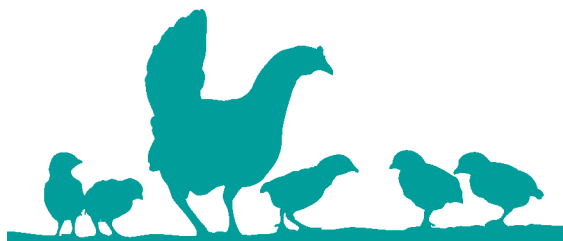
D: Muskelvæv fra slagtekylling med ”wooden breast” (indsendelse 1). Celleinfiltration mellem muskel fibre.

E: Mineralisering af muskelfiber ses som ”blå korn”

Der er fornyligt beskrevet tilfælde af ”wooden breast” hos Ross 508 kyllinger i Finland (Sihvo *et al*, 2013). Beskrivelsen af disse tilfælde stemmer overens med observationerne vi har gjort i dette studie. Derfor tyder det på fænomenet ”wooden breast” optræder som et udbredt problem. Der kan være forskellige årsager til at muskeldegeneration blandt andet misdannelser, stress ofte i forbindelse med varme, forbundet med traume eller forgiftninger, samt ernæringsbetingede forhold (vitamin E eller selen mangel) (Van Vleet & Valentine, 2007). At disse faktorer skulle medføre de makroskopiske forandringer beskrevet som ”wooden breast” er dog endnu ikke rapporteret. De histologiske forandringer vi har observeret er heller ikke unikke for ”wooden breast”, de kan for eksempel også ses ved så kaldt ”hvid stribning” der skyldes hurtig vækst (Kuttappan *et al*, 2013), og er et udtryk for hvad der normalt ses ved beskadigelse af muskelvæv. Vores undersøgelse angiver derfor ikke entydige årsager til fænomenet. For at finde den egentlige årsag kræves en mere omfattende undersøgelse og et større materiale. Men forandringerne beskrevet her er helt i overensstemmelse med hvad der er beskrevet i litteraturen omkring syndromet ligesom problemet nu også er dokumenteret i Ross 708 og 308. Denne undersøgelse tydede ikke på at problemet er infektiøst betinget, hvorfor de kødkontrolmæssige konsekvenser primært synes at være af kvalitetsmæssig karakter.

## Referencer

- Astrup, S (2012). Aktuelle sygdomsproblemer i slagtekyllingeproduktionen januar 2012. Videncenter for Landbrug.
- Kuttappan VA, Shivaprasad HL, Shaw DP, Valentine BA, Hargis BM, Clark FD, McKee SR, Owens CM. (2013). Pathological changes associated with white striping in broiler breast muscles. *Poultry Science*, 331-338
- Sihvo H.K., Immonen, K., Puolanne E. (2013). Myodegeneration with fibrosis and regeneration in the pectoralis major muscle in broilers. *Veterinary Pathology*, i tryk.
- Van Vleet JF, Valentine BA. (2007). Muscle and tendon. I: Jubb, Kennedy, and Palmer’s *Pathology of Domestic Animals*. 5<sup>th</sup> ed. Philadelphia, Saunders, 185–277.



# Landbrug & Fødevarer med fødevareministeren i Kina

Af chefkonsulent Stig Munck Larsen, Landbrug & Fødevarer og sektorchef Birthe Steenberg, Dansk Slagtefjerkræ



Stig Munck Larsen



Birthe Steenberg

Som led i fødevareminister Karen Hækkerups handelsbesøg i Beijing fra den 10.-12. november deltog Landbrug & Fødevarer i delegationen med repræsentanter fra både slagtefjerkræ-, mejeri- og svinesektoren, ligesom en række virksomheder havde taget turen med. Fra Dansk Slagtefjerkræ deltog Jes Bjerregaard, Danpo, og Thomas Olander, Rose Poultry, mens L&F på fjerkræområdet havde deltagelse af Birgit Steenberg og Stig Munck Larsen.

For fjerkræsektoren var hovedformålene med ministerens besøg at få underskrevet en veterinær protokol samt at etablere relationer til relevante myndigheder og organisationer, der har indflydelse på beslutningstagningen i forhold til markedsadgang. Dansk Slagtefjerkræ og Landbrug & Fødevarer havde i den anledning arrangeret møder med de kinesiske myndigheders organisation for handel og inspektioner, AQSIQ, samt organisationen for Grønne Fødevarer, som er en uafhængig del af Landbrugsministeriet, der varetager certificering af

fødevarer produceret efter høje standarder. Desuden blev der tid til et spændende besøg hos ECO Group, der er en af Kina's største producenter af fjerkræ med en årlig slagting af 300 mio. kyllinger. Besøget gav en god mulighed for at udveksle erfaringer om produktion, markedsforhold, udfordringer og eventuelle samarbejdsrelationer mellem Dansk Slagtefjerkræ og ECO Group om sporbarhedssystemer og samhandel. Dansk Slagtefjerkræ og Landbrug & Fødevarer afsluttede med at invitere ECO Group til Danmark ved førstkommande lejlighed for at styrke relationen.

## Ingen protokol på fjerkræ

Fødevareminister Karen Hækkerups møderække med fire kinesiske viceministre gav overordnet set et tilfredsstillende resultat med underskrivelse af en række samarbejdsaftaler og delvis sektoriel markedsadgang til Kina. Desværre blev der heller ikke i denne omgang plads til at underskrive en veterinær protokol vedrørende fjerkræ, men der var positive signaler fra kinesisk side om at arbejde videre hen



Møde med Kinas 2. største fjerkrævirksomhed ECO Group, Siqian, Jiangsu provinsen. Jes Bjerregaard, Thomas Olander, Stig Munck Larsen og Birthe Steenberg.



L&F møde med kinesiske myndigheder - AQSIQ.



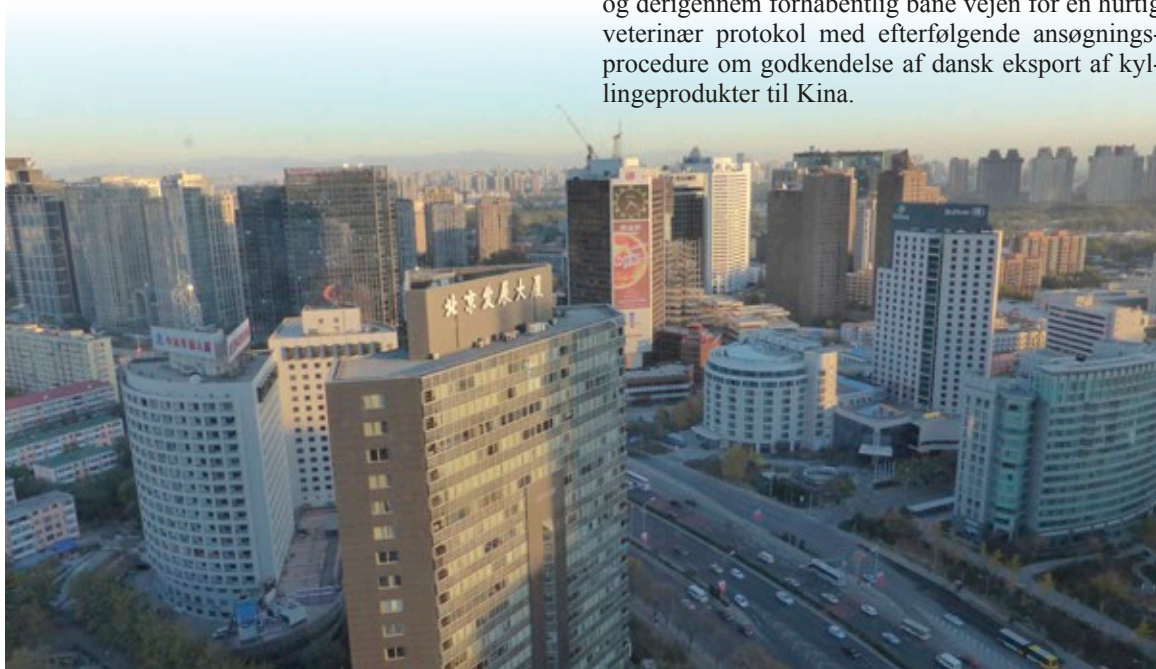
Fødevarerminister Karen Hækkerup indleder konference om fødevarer sikkerhed.

imod en protokol. Som en lille sejr skal det dog nævnes, at de kinesiske myndigheder i sidste måned ophævede forbuddet mod Danmark som følge af Newcastle Disease, hvilket i første omgang er en forudsætning for overhovedet at kunne underskrive en protokol.

Dansk Slagtefjerkræ og Landbrug & Fødevarer er dog yderst tilfreds med fødevarerministerens store indsats for at få fjerkræ på den politiske dagsorden og ser frem til at fortsætte samarbejdet om at overbevise de kinesiske myndigheder om at åbne op for dansk markedsadgang af kyllingeprodukter til det kinesiske marked.

### Næste skridt

Næste skridt og som opfølgning på Landbrug & Fødevarer møde med AQSIQ er det nu aftalt at modtage en tre-mands delegation fra AQSIQs afdelinger i de tre provinser i Kina, der primært modtager import af fjerkræ fra udlandet. Besøget, der har karakter af et trænings- og erfaringsudvekslingsprogram finder sted i perioden 8.-15. december 2013. Hovedformålet med besøget er at give en bredere indføring i dansk/EU lovgivning samt dansk fjerkræproduktion med fokus på primærproduktionen, kontrol, inspektion, sporbarhed og laboratorietest. Desuden kan besøget medvirke til at give en større forståelse for kvaliteten i dansk fjerkræproduktion og derigennem forhåbentlig bane vejen for en hurtig veterinær protokol med efterfølgende ansøgningsprocedure om godkendelse af dansk eksport af kyllingeprodukter til Kina.



Beijing skyline.

# Andeguide

Dyrenes Beskyttelse har op til Mortens Aften (den 10. november 2013) og jul udgivet en andeguide, hvor de beskriver oprindelse, afstamning og produktionsforhold for størstedelen af de ænder, man kan finde i de supermarkedernes kølediske.

De har desuden ud fra deres opfattelse af dyrevelfærd givet dem en bedømmelse fra 0 til 5 stjerner.

Andeguiden bringes her med tilladelse fra Dyrenes Beskyttelse.

Producent	Forhandler	Race	Ænder pr. m <sup>2</sup>	Maks. flok-str.	Krav om grovfoder?	Krav om adgang til det fri?
Procanar / Celtys (Frankrig)	SuperBest, Spar, Kiwi, Føtex og Bilka (i de to sidstnævnte under navnet "Bertrand")	Berberi	12	10.000	Nej	Nej
Gastronome* (Frankrig)	COOP <sup>1</sup> Kiwi, Super Spar, Euro Spar og SuperBest	Berberi	10-14	8.000	Nej	Nej
Ronsard (Frankrig)	COOP <sup>1</sup>	Berberi	5-6	14.000	Nej	Nej
Flåminger (Tyskland)	Kiwi og Kwik Spar (under navnet "Julius")	Peking	5-6	33.000	Nej	Nej
Wichmann* (Tyskland)	Føtex og Bilka (under navnet "Victors"), SuperBest og Spar (nogle gange under navnet "Julius") samt Netto	Peking	5-6	12.000	Nej	Nej
VSE* (Holland)	LIDL	Peking	7,5	16.000	Nej	Nej
Hungerit* (Ungarn)	COOP <sup>1</sup> (under navnet Grønnemark Landand) Kiwi, Spar og SuperBest (under navnet "Anton Landand")	Peking	5	5.000	Nej	Nej
Soulard* (Frankrig)	Føtex og Bilka (under navnet "Oscar fransk berberian") samt Netto	Berberi	8	6.000	Ja	Ja
Dansk And* - konventionel	Føtex og Bilka (under navnet "Oscar dansk traditionel and") samt Netto	Peking	3	11.500	Nej	Nej
Cherry Valley (England)	COOP <sup>1</sup>	Peking	6	10.000	Nej	Nej
Gressingham standard*	Kiwi, Grøn Spar, Euro Spar og SuperBest	Peking	4,5	15.000	Nej	Nej
Hungerit - fritgående (Ungarn)	SuperBest (under navnet "Anton Berberi fritgående")	Berberi	3	5.000	Ja	Ja
Celtys "Nature and respect" (Frankrig)	SuperBest og Spar	Peking	7	4.400	Ja	Ja
Dansk And - fritgående	COOP <sup>1</sup>	Peking	3	4.000	Ja	Ja
Dansk And - økologisk	COOP <sup>1</sup> , Rema1000, Føtex og Bilka	Peking	3	3.600	Ja	Ja
Gressingham - fritgående* (England)	Føtex og Bilka (under navnet "Oscar fritgående"), COOP <sup>1</sup> (under navnet "Grønnemark fritgående") og SuperBest (under navnet "Anton fritgående")	Peking	4,5	500	Ja	Ja
Lindbjerggård	Irma samt en enkelt SuperBest i København	Mulard	3	1.500	Ja	Ja

\* sælges også som udskæringer

<sup>1</sup> COOP dækker over Kvickly, SuperBrugsen, Dagli'Brugsen, Irma og Fakta. Sortimentet varierer fra butik til butik



## Berberiand

Opdrættet udgave af den vildtlevende moskusand. Har mere brystkød og lidt mindre fedtlag end pekinganden.



## Pekingand

Nedstammer fra vild gråand og kommer oprindeligt fra Kina. Mindre end berberianden, men med lidt større fedtlag.



## Mulardand

En krydsning mellem pekingand og moskusand. Kødfuld and med ganske magert kød.

M <sup>2</sup> pr. and uden-dørs	Krav om adgang til svømmevand?	Næb- og klo-kupe-ring tilladt?	Min. slagtealder	Maks. transport til slagteri	Det mener Dyrenes Beskyttelse	Bedømmelse
-	Nej	Ja	70-82 dage	130 km	For lidt plads, går indendørs hele livet. Rutinemæssig næbkupe-ring trækker kraftigt ned	★★★★★
-	Nej	Ja	70-80 dage	150 km	For lidt plads, går indendørs hele livet. Rutinemæssig næbkupe-ring trækker kraftigt ned	★★★★★
-	Nej	Ja	84 dage	100 km	Lidt bedre plads, går indendørs hele livet. Rutinemæssig næbkupe-ring trækker kraftigt ned	★★★★★
-	Nej	Nej	42 dage	400 km	Store flokke går indendørs hele livet, lang transport til slagteri	★☆☆☆☆
-	Nej	Nej	42 dage	400 km	Lidt store flokke går indendørs hele livet, lang transport til slagteri	★☆☆☆☆
-	Nej	Nej	45 dage	3 timer	Store flokke, går ret tæt indendørs hele livet	★☆☆☆☆
-	Nej	Nej	42-50 dage	80 km	Udmærket plads og flokstørrelse	★★★☆☆
0,5 m <sup>2</sup>	Nej	Ja	91 dage	50 km	Krav til udearealer er stort plus, men går ret tæt og næbkupe-ring trækker kraftigt ned	★★★☆☆
-	Nej	Nej	56 eller 98 dage	744 km	God plads, men lidt store flokke og meget lang transport til slagteri	★★★☆☆
-	Ja	Nej	45-49 dage	90 km	Krav om svømmevand trækker op	★★★☆☆
-	Ja	Nej	Cirka 50 dage	80 km	Krav om svømmevand trækker op	★★★☆☆
2 m <sup>2</sup>	Nej	Ja	84 dage	80 km	Rigtig god plads og adgang til udearealer, men næbkupe-ring trækker kraftigt ned	★★★★☆
2,2 m <sup>2</sup>	Nej	Nej	49 dage	100 km	Går ret tæt. Adgang til svømmevand ville være en klar forbedring	★★★★☆
5 m <sup>2</sup>	Ja	Nej	56 eller 98 dage	744 km	Rigtig god plads og gode forhold både inde og ude, men den meget lange transport trækker ned	★★★★☆
20 m <sup>2</sup>	Ja	Nej	56 eller 98 dage	744 km	Rigtig god plads og gode forhold både inde og ude, men den meget lange transport trækker ned	★★★★☆
4 m <sup>2</sup>	Ja	Nej	52-56 dage	80 km	Små flokke og rigtig gode forhold både inde og ude	★★★★★
10 m <sup>2</sup>	Ja	Nej	90 dage	Slagtes på gården	Små flokke, masser af plads og ingen transport til slagtning	★★★★★

# Fluer og fluelarver som nyttedyr i fjerkræproduktion - bedre dyrevelfærd, nye fodertyper og affaldsreduktion

Af Birthe Hald, Jette Søholm Petersen,  
Bjørn Forkman, Tannie Andersen



Birthe Hald



Jette Søholm Petersen



Bjørn Forkman



Tannie Andersen

**”Levende fluer og fluelarver kan stimulere dyrenes naturlige behov for aktivitet og fødesøgning, forebygge adfærdsforstyrrelser og reducere landbrugets spildprodukter. Forarbejdet til fodermel kan insekter indgå i nye foderprodukter”.**

Ovenstående var hypotesen i det første projekt i Danmark om *'Insekters betydning for dyrevelfærd og sundhed'* (HOPLA), der har undersøgt potentialet for brug af insekter i fjerkræproduktion. Forventningerne blev grundlæggende bekræftet og dette første projekt, der blev afsluttet i 2011, åbnede således for en række nye muligheder. Nogle af disse er blevet videreført i *økologiprojektet BIOCONVAL 'Integreret larveproduktion til foder i økologisk ægproduktion'* finansieret af GUDP\_ICROFS, der er omtalt andetsteds i dette blad.

Ideerne om at udnytte insekter vandt mildt sagt ikke nogen bred opbakning i starten. Siden er det dog gået stærkt med en holdningsændring, og flere forskergrupper verden over arbejder nu med potentialerne i insekter, både som foder og som fødevarer. Hele området fik også det blå stempel i 2013 med udgivelsen af en omfattende rapport fra WHO\_FAO med titlen *"Edible insects, future prospects for food and feed security"* (Spiselige insekter – Fremtidsudsigter for fødevarer- og foderforsyningsikkerhed).

Der findes et utal af insekter, der kan udforskes og udnyttes. I HOPLA projektet valgte vi gyllefluen, *Hydrotaea anescens*, da den er del af den danske natur og allerede var i kommerciel produktion. Vi så det som en fordel, at den er en lidt langsommere flyver end stuefluen, og at den ikke gerne sætter sig på huden af mennesker og dyr men søger nedad mod strøelsen med dyrenes gødning og foderrester, da vi dengang primært tænkte på at anvende levende

fluer. Sidenhen har vi dog ændret fokus til fordel for fluelarver, som er nemmere at håndtere, har bedre udnyttelsespotentiale og vigtigt, en meget bredere brugeraccept. I øjeblikket arbejdes der med larver af stuefluen i BIOCONVAL projektet.

## Waste to value

At insekter kan masseproduceres på restbiomasse som gødning/gylle og affald fra frugt- og planteproduktion indebærer jo den indlysende fordel, at miljøbelastende affald kan omdannes til værdifulde næringsstoffer. En analyse af næringsværdien af de gyllefluer og larver, vi anvendte i HOPLA projektet, viste, at fluer, fluelarver eller larvemel kan indgå i foderberegning til fjerkræ som alternativ til fiskemel, da de havde > 40 % protein i tørstof, 11-33 % fedtstof (højeste værdi i larver) og et højt energiindhold. Produktionen af fluelarver kan foregå helt uden fremmede stoffer af nogen art og vil således ikke afgive problematiske reststoffer i fjerkræprodukterne men kun bidrage til bedst mulig udnyttelse af naturressourcer.

## Kyllingers tarmsundhed

Der er i øjeblikket megen fokus på dyrs og menneskers tarmflorasammensætning, som har betydning for almen sundhed og modstandsdygtighed. Dette felt er nyt, og vi mangler stadig et klart billede af, hvordan en *'sund tarmflora'* skal være sammensat. HOPLA-projektet viste, at man kan påvirke kyllingers tarmflora med fluer og fluelarver. Om dette så kan udnyttes i praksis kræver en del flere undersøgelser, hvad der også sker under BIOCONVAL projektet. Kyllingerne tolererede alle doser af larver og fluer, og der var ingen tegn på tarmforstyrrelser, såsom diarré.

→

## Dyrevelfærd

Under afvikling af HOPLA forsøgene med at fodre kyllinger (Lohmann SPF hvide italienere) med levende fluer og larver, havde dyrepasserne bemærket, at de kyllinger, der fik larver eller fluer, var mere tillidsfulde og viste mindre frygt ved håndtering af foder og udstyr end kontrolholdene, som ingen insekter havde fået. Især holdene, der fik larver, udviste en meget positiv forventningsadfærd, når personale nærmede sig, idet de var meget ivrige, hoppede spontant op på dyrepasserens hænder og rykkede i posen med larver, en adfærd som dyrepasseren fandt helt usædvanlig. Endvidere var det ikke nødvendigt at behandle dyrene mod fjerpilning og kannibalisme, som ellers er meget almindeligt i forsøgsanlægget. Denne observation fandt vi så bemærkelsesværdig, at vi besluttede at undersøge det nærmere, selvom fjerpilning ikke oprindeligt var en del af projektets fokusområder.

## Fjerpilning

Fjerpilning er en adfærd, som kan volde alvorlige problemer hos hønniker og æglæggende høner, idet fjerpilning ødelægger hønernes fjerdragt, hvorved de får sværere ved at holde varmen, ligesom der kan opstå ridser og sår i huden efter fjerpilning. Hvis man i højere grad kan kontrollere forekomsten af fjerpilning ved at tildele en vis portion fluer eller fluelarver, vil man kunne mindske anvendelsen af andre forebyggelsesmetoder - så som næbtrimning og farvet lys i staldene. I praksis har det ofte vist sig, at man kan minimere forekomsten af fjerpilning blandt høner ved at tilsætte fiskemel til foderet. Dette skyldes antageligt fiskemelets høje indhold af aminosyrerne cystein og methionin. Da fluelarver og fluer også har et forholdsvist højt indhold af disse aminosyrer, kan det forventes, at insektmel har den samme effekt. Hvis der endvidere kan tildeles portioner af levende fluer eller larver, kan den øgede aktivitet også bidrage til at reducere problemet. Alt i alt, noget som vil medvirke til at forbedre *dyrevelfærd*. Fluer og fluelarver imødekommer flere aspekter af symptomkomplekset omkring fjerpilning/kannibalisme. På HOPLA projektet afviklede vi to forsøg med fokus på fjerpilning. Ét forsøg med tildeling af 100 larver 2 x dagligt per kylling (Lohmann Brown Lite *hønekyllinger*) fra levedag 1 til 35 og ét med ca. 100 fluer per kylling per dag. Den største effekt sås i de hold, der fik fluer, sandsynligvis fordi kyllingerne hele tiden havde beskæftigelse med at fange fluerne, da der altid var fluer i burene. I holdene der fik larver, var kyllingerne til gengæld meget ivrige, lige *når der blev tildelt larver*, men der var spist op i løbet af *½ time*, hvorefter aktiviteten faldt igen. Resultaterne i HOPLA forsøget viste tydelig effekt på fjerpilning i den ganske tidlige alder <5 uger. Om effekten også holder, *når hønerne bliver ældre*, og fjerpilning er et

langt større problem, er ved at blive undersøgt i BIOCONVAL projektet.

## Markedspotentiale i dyrevelfærd

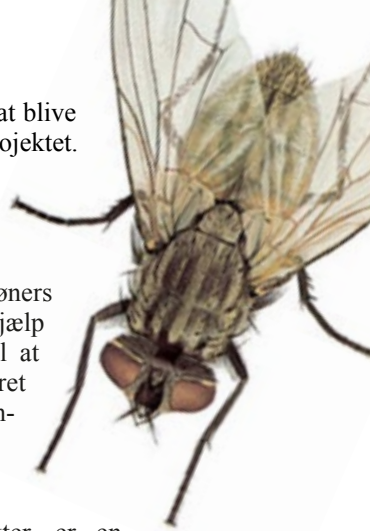
Det er erfaret i andre undersøgelser, at en berigelse af hønens og kyllingers nærmiljø ved hjælp af siddepinde, halmballer til at hoppe op og ned fra eller lodret hængende snore, kan anvendes til differentiering af fjerkræprodukter og dermed til at forbedre produkternes konkurrenceevne. Da insekter er en naturlig fødekilde for kyllinger og høner, som de helt klart også er meget begejstrede for, vil dette ligeledes kunne anvendes til markedsføring.

## Innovation

Der vil kunne være innovationspotentiale til gavn for fødevarerhvervenes udvikling og konkurrencedygtighed på det adfærdsmæssige (*dyrevelfærd*) plan, i foderprodukter, i probiotica og i selve produktionen af insekter. Ideen med brug af insekter i fjerkræproduktionen er dog stadig så ung og uprøvet, at tale om deciderede produkter til kommerciel udvikling og markedsføring kan ligge flere år ude i fremtiden. En betingelse for kommerciel anvendelse er dog, at videngrundlaget er skabt, og det er, hvad dette projekt har beskæftiget sig med.

*Projektet var finansieret af midler fra Innovationsloven under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Projektet blev udført i samarbejde mellem DTU\_Veterinærinstituttet, Videncentret for Landbrug Fjerkræ, Miljøfluen I/S, KU Life\_Institut for Produktionsdyr og Heste.*

*Dyrepasser Lene Nørskov siger: Det har været en fornøjelse at arbejde med på dette projekt. Det blev hurtigt tydeligt for mig, at de kyllinger, der fik fluer eller larver, havde en bedre trivsel. De var mere tillidsfulde og hakkede meget mindre efter hinanden. Jeg håber virkelig, at ideen med insekter til kyllinger vil kunne tænkes ind i fremtidig kyllingeproduktion.*





### Stigende tab hos den britiske kalkunproducent Bernard Matthews

Den ledende britiske kalkunproducent, Bernard Matthews, der har rapporteret et tab før skat på mere end 20 mio. £ (ca. 178,5 mio. kr.) i sit sidste regnskabsår, skyder skylden høje foderpriser og dårlig produktivitet i primærproduktionen.

Koncernens omsætning for regnskabsåret, der sluttede den 30. juni 2013, var faktisk marginalt højere med £ 346,4 mio. £ (ca. 3,1 mia. kr.). Men virksomheden har haft et driftstab på 11,7 mio. £ (ca. 104,5 mio. kr.) og et underskud før skat på 20,4 mio. £ (ca. 182,1 mio. kr.) efter ekstraordinære omkostninger.

Dette sammenlignet med et lille overskud på 2 mio. £ (ca. 17,9 mio. kr.) i 2012, efter endnu en tabs-givende periode i 2011.

"Det er klart skuffende resultater" siger bestyrelsesformand David Joll. "Virksomheden har afholdt disse tab af en kombination af årsager, som omfatter betydelige stigninger i de globale kornpriser og dårlig hvede kvalitet, der har påvirket fuglene produktivitet."

Engangsomkostninger på 4,3 mio. £ (ca. 38,4 mio. kr.) forbundet med omstruktureringen af datterselskabet SáGa Foods i Ungarn også ramt indtjeningen.

Men Joll insisterede på, at siden årets udgang har Bernard Matthews taget hånd om mange af disse spørgsmål, og de har også fået kapitalfonden Rutland Partners med i ejerkredsen, efter at de havde betalt mere end 20 mio. £ (ca. 178,5 mio. kr.) og fået to pladser i bestyrelsen.

"Med forbedrede handelsbetingelser samt den nye tilførsel af kapital til selskabet har vi en større grad af stabilitet og finansielt råderum til at nå vores mål om at vende tilbage til lønsom vækst i 2013-14" sagde Joll.

*Farmers Weekly*

### Joret opfordrer fjerkræbranchen til nytænkning

Andrew Joret, formand for British Egg Industry Council, har opfordret til et skift i forholdet mellem supermarkeder og deres købere for at styre stigende udsving i råvareomkostningerne.

Joret talte ved dette års Egg and Poultry Industry Conference (EPIC) på Forest of Arden Hotel i Birmingham, og han gav sit bud på, hvordan produktion og salg af fjerkrækød og æg vil udvikle sig i de næste 25 år.

Han sagde, at høje omkostninger kunne håndteres, fordi markedet efterhånden ville øge priserne for at matche omkostningerne, men store udsving i

råvarepriserne var noget "vi kan ikke håndtere med succes", og han pegede på de to store stigninger i foderomkostningerne i de seneste fem år.

"Du kan have en fantastisk virksomhed, men hvis du køber på det forkerte tidspunkt, går du fallit. Og det er vanvittigt" tilføjede han. "Jeg tror, hvad vi har brug for her, er en revolution eller evolution af prisfastsættelsen. Jeg tror, vi er nødt til at genoverveje den måde, vi samhandler på. Glem ikke, at vores detailkunder har brug for leverandører, og jeg tror, de også erkender det."

Joret forudsagde en "meget succesrig fremtid" for æg og kyllinger, og sammenlignede de fremskridt, som genetik, foderformulering og ernæring for fjerkræ har gennemgået i de sidste 25 år, og så på forudsigelserne for de næste 25 år.

"For æg er prognosen, vi vil nå op på 550 æg ved 100 uger med en foderudnyttelse (FCR), der nærmer sig 1,1" sagde han. "Hvad med slagtekyllinger? Prognosen siger 19 dage til 2,2 kg, yderligere 10 dages reduktion af slagtealderen og med en FCR på omkring 1,0. Det er absolut fænomenalt."

Indførelsen af fytase og enzymer i foderet havde også gjort en stor forskel på effektiviteten, ligesom nye teknologier i staldene, tilføjede han.

*Farmers Weekly*

### Ukraine sender det første fjerkrækød til EU

Ukraine er startet med at eksportere fjerkrækød til EU i starten af november, fortalte Vitaly Bashynski, der er næstformand i den statlige veterinære tjeneste, på en pressekonference.

MHP, landets største producent af fjerkrækød, har gennemført deres første leverancer af omkring 60 tons fjerkrækød til Frankrig og 20 tons fjerkrækød til Holland. Den næststørste fjerkræproducent i Ukraine, Agromars, forbereder også at starte deres første leverancer til Europa, som kan finde sted allerede i de kommende dage.

Ukrainske eksperter siger, at foderet, som er den væsentligste omkostning i produktionen af kyllingekød, er meget billigere i Ukraine. Derfor vil de største indenlandske producenter, MHP og Agromars, som er næsten selvforsynende med foder, ikke få reel priskonkurrence på det europæiske marked.

I 2013 vil den ukrainske eksport af fjerkrækød, ifølge branchens prognoser, nå 120.000 tons, men der forventes kun at gå 3.000-4.000 tons til EU-markedet. Men allerede i 2014 har Ministeriet for Akvakultur og Fødevarer i Ukraine planer om at øge dette tal til 20.000 tons.

*World Poultry / jnl*

## KORT NYT FRA UDlandet

### Pilgrims Pride rapporterer om et stærkt 3. kvartal

Pilgrims Pride Corporation har rapporteret de finansielle resultater for tredje kvartal 2013, og de har haft en nettoomsætning på 2,14 mia. \$ (ca. 11,8 mia. kr.) eller 74 mio. \$ (ca. 409 mio. kr.) højere end de 2,07 mia. \$ (11,4 mia. kr.) i tredje kvartal af 2012.

EBITDA på 222,5 mio. \$ (ca. 1,23 mia. kr.) var en stigning på 116 % i forhold til de 103 mio. \$ (ca. 569 mio. kr.) sidste år. Indtjeningen var på 160,9 mio. \$ (ca. 889 mio. kr.) afspejlede en forbedring på 275 % i forhold til de 42,9 mio. \$ (ca. 237 mio. kr.) rapporteret i samme periode i 2012.

"Vi er glade for at se en fortsat forbedring afspejles i vores resultater, der er baseret på en konsekvent gennemførelse af vores strategi. Vores tætte samarbejde med nøglekunder fortsætter med at afspejle den værdi, de forventer fra Pilgrims og driver vækst og succes for vores kunder. Vi har også set forbedringer i vores marginer som følge af de processer, vi har gennemført med vores fokus på optimal drift. Vi er tæt på at nå vores operationelle mål for året, og vi forventer endnu større effektivitet i 2014. Vores eksportmodel har gjort det muligt for os at nå vores mål om at få 30 % vækst i værditilvæksten år til dato" udtalte Bill Lovette, adm. direktør i Pilgrims.

"Mens vi så visse udsving i det mexicanske marked i dette kvartal, mener vi, at de grundlæggende elementer i virksomheden og vækstmuligheder forbliver intakte. Markedspriserne i regionen faldt lidt i løbet af kvartalet, men vi fortsætter med at se Mexico som en fantastisk mulighed for indtjening og vækst."

*World Poultry / jnl*

### Jamie Oliver vinder dyrevelfærdspris

Jamie Oliver var den store vinder ved dette års Compassion in World Farming (CIWF) prisuddeling for dyrevelfærd for hans støtte til ansvarligt valg af leverandører af æg, kyllinger og svinekød.

Tv-kokken modtog en pris for Good Egg, Good Chicken og Good Pork (accepteret på hans vegne af en repræsentant) for at bruge kød og æg fra dyr, der er opdrættet til en høj velfærdstandard, samt "at rette offentlighedens fokus på emner som dyrevelfærd."

Andre engelske virksomheder, der modtog skulderklap ved prisuddelingen, var bl.a. Noble-ejede GU puddings, for en forpligtelse til kun at bruge æg fra fritgående høner før 2014.

En række europæiske fødevarer virksomheder blev også vindere i løbet af aftenen. Iglo Foods Group, bag Birds Eye og Findus, blev tildelt et Golden Egg for at bruge burfri (skrab eller frilands) æg i alle sine produkter i hele Europa.

Good Chicken Awards gik til den hollandske

restauratør Johma Foodservice og polske fjerkræ producent SPA Food, begge for at opdrætte kyllinger med bedre velfærd.

Dette år havde velgørhedsorganisationen bredt sig til det europæiske kontinent, hvor de havde åbnet nye kontorer i Italien og Polen, ligesom de kombinerede deres europæiske og britiske prisuddelinger for første gang.

Dr. Tracey Jones, direktør for food business hos CIWF, siger: "Vi har været imponeret over kaliberen af deltagelse til årets priser, og vi har været tilfredse med den række af virksomheder fra hele Europa, som er blevet anerkendt for deres arbejde."

*Farmers Weekly / jnl / mst*

### Ny fugleinfluenza stamme fundet i Taiwan kan inficere mennesker

En vild fugleinfluenza A H6N1-virus er blevet bekræftet i en 20-årig taiwanesisk kvinde, den første sag af sin art i verden.

Forskere, der analyserede virusset, fandt, at det har en genetisk mutation, som gør det muligt at komme ind i menneskelige celler og forårsage infektion. Tests af prøver taget i svælget afslørede en uklassificeret undertype af influenza A virus. Yderligere genomsekventering afslørede, at virusset var en ny H6N1 fugleinfluenzavirus.

Dr. Ho-Sheng Wu fra Centers for Disease Control i Taiwan siger, at efter at have kørt en genetisk analyse, fandt de, at virusset "har udviklet evnen til at målrette at inficere en receptor kaldet SA $\alpha$ -2,6 findes i de øvre luftveje hos mennesker, og muliggør potentielt tilpasning af virusset til humane celler."

Den kvinde, som blev behandlet på hospitalet i maj, arbejdede i en delikatesseforretning, men havde ikke været i umiddelbar nærhed af fjerkræ eller vilde fugle før infektionen. Prøver indsamlet fra to ynglesteder for fugle nær kvindens hjem indeholdt ikke H6N1-virus, så kilden til infektionen er stadig ukendt.

H6N1 er almindeligt forekommende i vilde og tamme fugle i mange lande, siger Dr. Wu og tilføjer, at deres resultater "tyder på, at en unik gruppe af H6N1 virus med den menneskelige adaptationsmarkør G228S er blevet endemiske og fremherskende hos fjerkræ i Taiwan."

H6N1 er den seneste fugleinfluenzavirus til at krydse over til mennesker. Tidligere i år blev de første humane infektioner med H7N9 fugleinfluenzavirus rapporteret i Kina, hvilket indtil nu har resulteret i 45 dødsfald.

*World Poultry / jnl*

# Insektlaver som fodermiddel

Den 31. oktober 2013 have Teknologisk Institut og Økologisk Landsforening inviteret til inspirationsdag hos Jan Volmar i Skærlund ved brande for at sætte fokus på mulighederne for at bruge insektlarver som foder til fjerkræ.



Jan Volmar

Inspirationsdagen startede hos Jan Volmar, hvor vi skulle se hans ægproduktion og produktionen af fluelarver, og derefter gik turen til Skærlund Forsamlingshus, hvor der var faglige indlæg om emnet.

Den 31. oktober var tre dage efter den voldsomme storm, som hærgede Syddanmark, og hos Jan Volmar var det gået noget ud over hønsegårdene, hvor en række store træer var væltet, så hegnene var blevet ødelagt. Den store mængde regn besværliggjorde også arbejdet med at få de væltede træer fjernet, så hegnene kunne genetableres, og hønerne igen kunne lukkes ud.

## Besøg i hønsegården

Inspirationsdagen startede som sagt hos Jan Volmar, hvor vi så på hønsegårdene, hvor der nærmest huset var lagt afskrælet lyng, både for at trække hønerne ud og for at hjælpe med at dræne vandet væk.

Jans erfaringer var, at hønerne var meget interesserede i at undersøge og støvbade i materialet, og at alle hønerne brugte tid her, inden de gik længere ud i hønsegården, som var beplantet med bl.a. pil og poppel.

## Forsøg med fluelarver i ny stald på naboen mark

På naboen mark i umiddelbar tilknytning til Jans hønsegård var der bygget en lille ny stald med 6 afdelinger, der hver husede 37 høner, som blev brugt til forsøgene med fluelarver.

Hønerne var af afstamningen Lohmann Brown Light, og de var 25 uger gamle ved besøget.

I foderforsøget indgår 3 foderblandinger med henholdsvis 0, 5 eller 15 g laver pr høne pr dag, og der er 2 gentagelser.

Den oprindelige plan var at fodre hønerne med fluelarverne udendørs for at lokke dem ud, men den plan måtte opgives, fordi hønerne var så interesserede i fluelarverne, at de fløj over det over 2 m



En regnvåd hønsegård i Midtjylland sidst i oktober.



Jan Volmar (nr. 5 fra venstre) forklarer de besøgene om udfordringerne i en våd hønsesgård.

høje hegn for at komme ind i de hønsesgårde, hvor larverne blev tildelt. Nu bliver hønerne i stedet fodret indendørs.

Produktiviteten bliver registreret, og æggene bliver talt, inden de bliver smidt i gyllebeholderen, fordi de på grund af den nuværende lovgivning ikke må bruges til hverken konsum eller forarbejdning.

### Baggrunden for larveprojektet

Lotte Bjerrum og fortalte om baggrunden for projektet, der i bund og grund handler om at konvertere restprodukter til høj kvalitets protein, og fluelarver indeholder store mængder af cystin, methionin og linolensyre, og ligner dermed på mange måder fiskemel.



Lotte Bjerrum

### Produktion af fluelarver

Christian Fischer fra Teknologisk Institut fortalte, at 80 kg gødning + 20 l vand + 1 mio. flueæg burde kunne give 8 kg larver og 60 kg kompost + vanddamp +  $\text{CO}_2$  +  $\text{NH}_3$ .

For at få flueæggene til at udvikle sig kræver det høj luftfugtighed og en temperatur på 25-40° C. Inden larverne forpupper sig, skal de ud af gødningen på en rimelig kontrolleret måde, og det opnår man ved at hæve temperaturen på overflader, hvorefter larverne søger nedad i gødningen og til slut kravler ud forneden, hvor de så kan opsamles.



Christian Fischer

Kontrolleret produktion af fluelarver er dog ikke så let, som det lyder, så der har været og er fortsat en lang række udfordringer og problemer, som skal løses.

### Lovgivning

Steen Nordentoft fra DTU Food redegjorde for lovgivningen på området, og der er hele to områder, hvor projektet strider med den nuværende lovgivning.

For det første må protein fra dyr må ikke fodres til dyr, og for det andet må foder må ikke produceres ud fra gødning.



Steen Nordentoft



Nærmest ved hønseshuset var der udlagt afskrælet lyng som dræn og beskæftigelsesmateriale, men 100 mm i døgnet kunne systemet ikke klare, selv om der var dræn i bunden.

Steen Nordentoft fortalte også om resultaterne af nogle forsøg, hvor de har tilsat salmonella, E. coli og campylobacter til gødningen, inden flueæggene tilsættes. Et par dage efter, at flueæggene er tilsat, kan man ikke længere genfinde bakterierne.

Steen Nordentoft sluttede med at sige, at forsøg med dioxin og tungmetaller kommer senere, for man ønsker at undersøge, om disse stoffer koncentrerer sig i larverne.

### Det faktiske forsøg

Niels Finn Johansen fra Videncenter for Landbrug, Fjerkræ fortalte om det faktiske forsøg, der var påbegyndt den 13. oktober 2013.

Foderblandingerne er optimeret efter methionin, og der er brugt gennemsnitstal (fra amerikanske og serbiske kilder) for næringsstofindholdet i laverne. Det er mindre, end næringsstofundersøgelser af de danske har vist. Niels Finn Johansen har dog valgt at bruge disse tal, fordi de danske larver på grund af problemer med larveproduktionen er meget små.



De 25 uger gamle Lohmann Brown Light benyttede hønsegården, selv om det regnede.



Den nye stald på naboens jord, hvor forsøgene med fluelarver udføres.

Det forventes dog, at der efterhånden kommer helt styr på larveproduktionen og, at næringsstofindholdet i de danske larver, nærmer sig det internationale.

### Afslutning

På en våd og halvkølig efterårsdag fik vi et godt indblik i udfordringerne ved at producere fluelarver under kontrollerede forhold i Danmark.

Men i en verden, hvor der bliver stadig flere munde at mætte, er dette måske begyndelsen til en ny måde til at udnytte naturens metoder til at oparbejde affald til værdifuldt protein, og så må lovgivningen justeres eller ændres hen ad vejen.



Niels Finn Johansen



Jan Volmar havde indrettet et specielt lokale til produktionen af fluelarver.

### Røde blodmider og utrimmede næb er en dødelig kombination – i Storbritannien

Høje niveauer af røde blodmider kan være en udløsende faktor for udbrud af aggressiv fjerpilning, en situation der kan blive stærkt forværret, hvis regeringen går videre med sit planlagte forbud mod næbtrimning i 2016.

I en tale ved en international workshop om blodmider, arrangeret af British Egg Marketing Board Trust, beskrev Jeff Vergerson, frilandsproducent og formand for British Egg Association, de sandsynlige konsekvenser af de to ting i tandem.

"Hønerne kan blive meget irriterede, hvis de er befængt med blodmider. Den kan fungere som en udløser til aggressiv hakning. Hvis hønerne har næb som en grib, så har de redskaberne til at gøre en masse skader."

Vergerson sagde, at 9 flokke ud af 10 kan være uden problemer, men hvis det tiende flok får et problem, vil konsekvenserne være ødelæggende. "Der er intet værre syn end en høne, der har indvoldene hængende ud, og som bliver hakket til døde af en anden høne."

Hvis akut næbtrimning er påkrævet, vil det indebære næbtrimning med en varm metalplade af høner i fuld æglægning. Og da den praksis rutinemæssigt var blevet forbudt i Storbritannien, vil der være en svinende pulje af mennesker, der ville være kvalificeret til at udføre næbtrimningen.

Vergerson kommentarer var en gentagelse af synspunkter fra British Egg Industry Council's formand Andrew Joret fra den seneste Egg and Poultry Industry Conference, der sagde, at ægbranchen havde brug for yderligere 10 år, før det ville være sikkert at stoppe infrarød næbtrimning af daggamle kyllinger.

"Al erfaring viser, efter min mening, at vi ikke er klar til dette. Det betyder ikke, at manglende næbtrimning altid vil være et problem. Men de gange, hvor man løber ind i problemer, kan det være en absolut og fuldkommen katastrofe.

"Hvis det kommer i pressen, så må guderne vide, hvad folk vil tænke om os. Hvis folk siger, det er godt for dyrevelfærden, så er de er gale, ja fuldstændig skøre."

I mellemtiden har brancheeksperterne i Beak Trimming Action Group mødtes i London den 13. november for bag lukkede døre at drøfte den seneste udvikling i de igangværende næbtrimningsforsøg, der køres af Bristol University (på friland) og Scotland's Rural College (i kolonibure).

Mødet omfattede en drøftelse af det seneste udbrud af kannibalisme i en af de større frilandsflokkede i forsøget, hvilket resulterede i over 20 % dødelighed og en nødvendig næbtrimning af de overlevende høner.

Forsøgene vil indgå i en rapport om regeringens

politik vedrørende næbtrimning i 2015, forud for det planlagte forbud mod denne praksis i 2016.

*Farmers Weekly / jnl*

### ILT udbrud giver problemer for nordirske fjerkræproducenter

Et udbrud af infectious laryngotracheitis (ILT) har skabt problemer for fjerkræproducenter i Nordirland, fordi sygdommen har spredt sig fra en enkelt til 23 farm indtil videre.

Nordirland har haft "omkring en halv snes" udbrud af ILT tidligere, ifølge dyrlæge Mike Alcorn fra St David's Poultry Team, som har arbejdet meget med dette udbrud.

"Når vi tidligere har haft sygdommen, har den spredt sig langsomt og været begrænset til en farm, og vi har været i stand til at stoppe sygdommen ved at slå flokken ned" sagde han.

"Tidligere har det været en vaccinevirus, der er blevet virulent, men denne gang er det en ny vildtype virus, som opfører sig helt anderledes til, end hvad vi har oplevet indtil nu."

Virusset blev først opdaget på en farm med frilands æglæggere i nærheden af Ballymoney, North Antrim, i august. Alcorn sagde, at et forsøg på at stoppe spredningen ved at slå flokken ned blev anset for at have været en succes, indtil en stor slagtekyllingebesætning omkring to miles væk udviklede klassiske tegn på ILT.

"Besætningen blev slået ned så hurtigt som muligt, men desværre er vi begyndt at se en række nye udbrud" sagde han.

En klynge af farme i det omkringliggende område er siden blevet smittet, og der er både besætninger med rugeæg til slagtekyllingeproduktionen, slagtekyllinger og æglæggere.

Virusset har også ifølge Alcorn medført store økonomiske omkostninger. "Med hensyn til æglæggere er det mindste, vi har oplevet, et fald i produktiviteten på 15 %, og nogle ældre flokke er helt holdt op med at lægge æg.

"Dødeligheden er varierede fra ingen ændring udover det normale til næsten 100 %" tilføjede han.

Alcorn sagde, at problemet sandsynligvis ville blive løst ved rutinemæssig vaccination, men dem med besætninger med flere forskellige aldre står over for en "serie af ubehagelige valg."

"ILT vaccinen har en tilbøjelighed til at vende tilbage til en virulent form. Du kan vaccinere hønnikerne, når de ankommer og alligevel se en vis spredning, eller du kan lade være med at vaccinere og håbe på det bedste. Eller du kan vaccinere i æglægningsperioden" tilføjede han.

*Farmers Weekly / jnl*

# Blodmider hos æglæggere er en kæmpe udfordring i EU – derfor arbejdes på nyt stort fællesprojekt



Anja Brinch Riber

Af landbrugschef Charlotte Frantzen Bjerg, HEDEGAARD Foods

**Den 12. november 2013 havde BEMB inviteret til workshop om blodmider. BEMB står for British Egg Marketing Board og er en pendant til Danske Æg. Formålet med mødet var at få samlet al relevant viden om blodmider og finde ressourcer og løsninger på de udfordringer, infektion med blodmider fører med sig!**

Hver deltager fik undervejs mulighed for at give en kort status over problemstillingen i deres land, ligesom eksisterende viden og fremtidige behov for forskning og forsøg blev drøftet.

Der var omkring 30 deltagere fra det meste af EU – heriblandt et par engelske ægproducenter (den ene havde 3 mil. Høner og 3 pakkerier). Ellers var det primært personer fra forskningsinstitutioner i England, Skotland, Holland, Tyskland, Italien og Spanien. Og så et par ”praktikere” fra Sverige og mig fra Danmark.

Vi kan konstatere, at problemet med blodmider også er enormt stort i alle landene omkring os, og der findes ingen medikamenter eller strategier, der på nuværende tidspunkt kan løse problemet (producenterne er efterhånden så desperate, at de næsten er parate til at bruge hvad som helst i forsøg på at bekæmpe miderne). En af producenterne mente, at de årlige omkostninger som følge af blodmider i 2004 var opgjort til omkring 130 mio. € for EU's ægproducenter (primær drift og industri), og det var nok højere i dag.

Der foregår p.t. en del forskning i bl.a. England med vacciner, forskellige former for planteudtræk, essentielle olier, rovbiller og andre medikamenter, men ingen har endnu fundet afgørende midler/metoder til bekæmpelse af blodmider (flere af de beskrevne produkter/metoder synes dog lovende).

Projekterne bliver altid begrænset af økonomien – og det var da også en af grundene til, at vi – hver i sær - skulle byde ind med erfaringer og forslag til de områder, der mangler at blive belyst/undersøgt. Derfor kom denne workshop i stand. Dagen skulle gerne ende op med et sammenskrevet fælles EU-projekt.

David George – forsker fra England – blev tovholder på opgaven og har sammenskrevet alle vores idéer og input i forhold til eksisterende viden, men især i forhold til områder, hvor vi mangler viden (der er mange områder).

Der er en stor pengepulje på 11 mio. € i Anihwa. Anihwa står for: Animal Health and Welfare REAnet – og er en organisation, der står for koordinering af europæisk forskning indenfor dyresundhed og velfærd. Danmark er også ”medlem”.

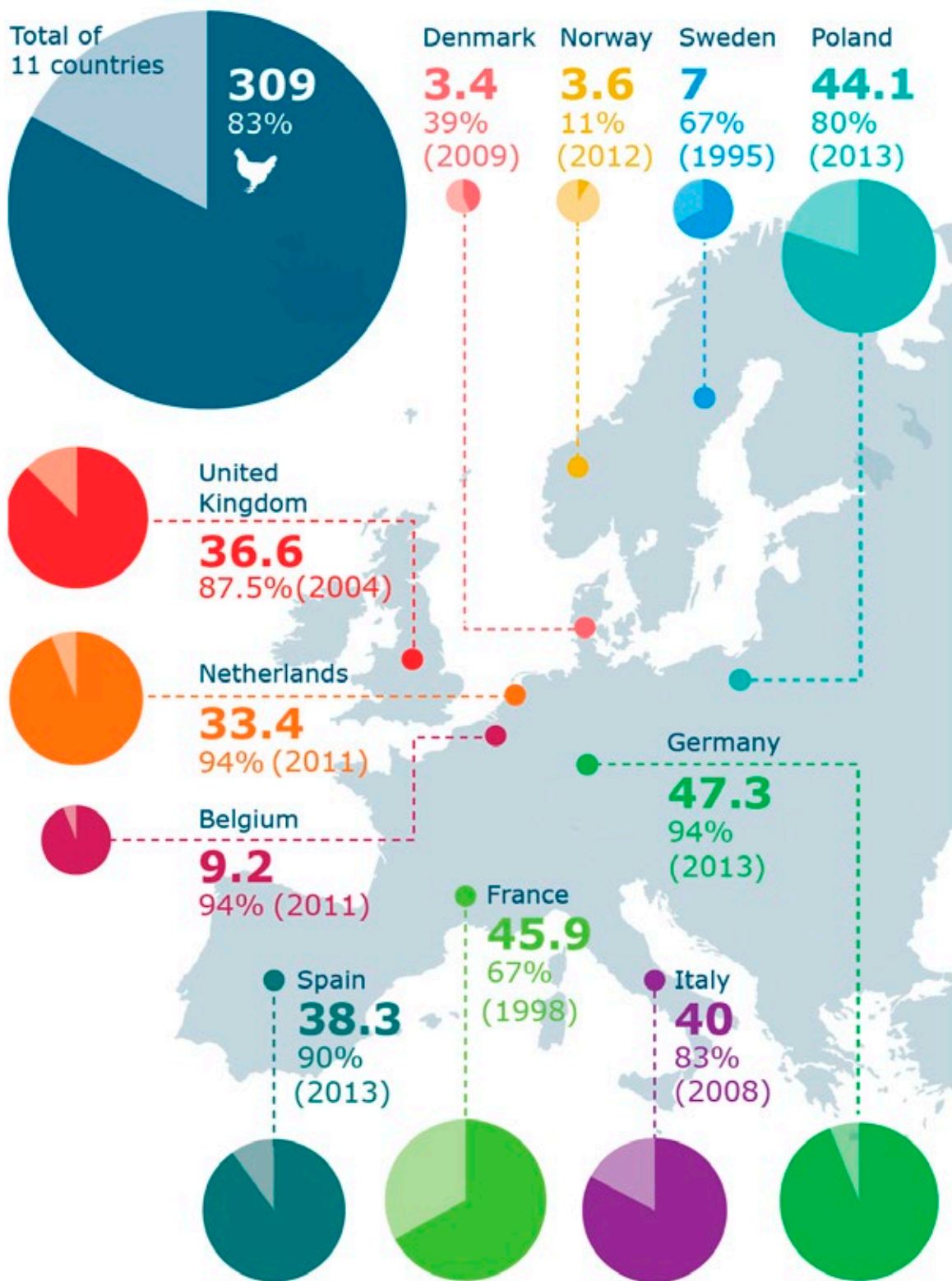
Der er ansøgningsfrist den 19. december 2013, og David George har påtaget sig opgaven at lave en fælles ansøgning for de deltagende EU-lande i samarbejde med kolleger på universitetet, hvor han arbejder.

→



Høner med alvorlige angreb af blodmider.





Antallet af konsummægshøner i udvalgte EU-lande (2012) og andelen som er inficeret med blodmidler.



Stress/Pecking  
Agitation



Additional  
mortality



Spread of poultry  
pathogens of bacterial  
and viral origin



Anaemia



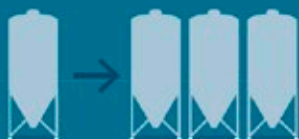
Weight loss



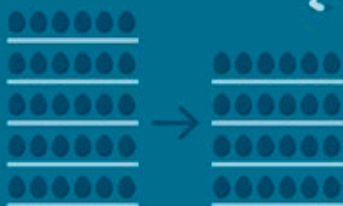
Allergic  
reaction in  
humans

Agitation  
& irritation

Higher feed  
conversion



Decreased egg  
production



Decreased egg quality  
through shell-thinning  
and blood-spotting

Effekten af blodmider i en æglæggerbesætning.

## Hvad blev der konkret snakket om på denne workshop?

**Vacciner mod blodmider** var et af de store – og interessante – emner. Der er flere forskningsinstanser i England, der forsøger at udvikle en vaccine mod blodmider. Men iflg. eksperterne er det uhyre svært at finde molekyler, der vil svække/udrydde miderne og som stadig er økonomisk rentabelt. Man laver forskellige miks af mideantigener og injicerer høner. Processen er langvarig.

Et andet interessant aspekt omkring bekæmpelsen er at anvende viden om cyklus og ”bryde” ind i midens biologiske cyklus, så miderne ikke længere kan reproducere. Også en langsommelig proces.

En af ”de gamle” forskere havde opdaget at ”intermittent lightning program” – det vil sige skift mellem lys og mørke (4 timers skift) også var særdeles effektivt mod forekomst af mider. Vores ”udfordring” i EU er jo, at vi skal have en hvileperiode på min. 8 sammenhængende timer (ikke altid, at teori og praksis hænger sammen)

Noget af det mere lovende i forhold til midebekæmpelse er brugen af **essentielle olier** – udvundet af forskellige planter og krydderurter. Der har indtil videre været lavet laboratorieforsøg (in vitro) med ca. 50 forskellige planteolie og nogle af dem, har man også afprøvet i staldforsøg. Olien er blevet tilsat drikkevandet. Der er tilsyneladende nogle af olierne, der synes at være effektive?! En del af dem har også haft alvorlige bivirkninger, idet hønerne stoppede med at drikke og æde ved tilsætningen. Vi



Systematisk bekæmpelse af blodmider i burægsstald.

får tilbagemelding, efter endt forsøg (der var også kommerciel interesse i nogen af afprøvningerne).

**Rovmider/naturlige fjender** i forhold til bekæmpelse blev nævnt. Umiddelbart meget svært at få rov mider til at overleve i anlæg med gødningsudmugning. Der arbejdes stadig på emnet.

**Opvarmning** blev også nævnt som en mulighed!? Den løsning er dog meget dyr og udsædvanlig hårdt for inventaret i stalden.

Hollænderne arbejder meget med at udforme **elektroniske monitoringsfælder** til brug i bekæmpelsen. Der var stor enighed om, at midebekæmpelse – med de midler og medikamenter vi har til rådighed – kræver præcision og systematik. Det er vigtigt at komme i gang med bekæmpelse, mens midebelastningen stadig ligger på et forholdsvis lavt niveau. Derfor kan man bruge de elektroniske fælder til at styre efter. Ved systematisk tælling og behandling kan man sandsynligvis holde miderne på et lavt niveau. Det er også, hvad vi har erfaret i Danmark.

## Opsummering

Der er blevet og bliver stadig lagt mange timer og ressourcer i søgen efter midler og metoder til bekæmpelse af blodmider! Det vidner workshoppen da også om – utroligt meget viden, mange informationer og idéer, vi blev beriget med på de 8 timer workshoppen varede.

De fleste af de ovenfor beskrevne metoder er langvarige processer, som vi må vente med at få resultatet på. Indtil da, må vi selv være systematiske og omhyggelige i bekæmpelsesprocessen og bruge den viden vi har for nuværende (1. Se efter/tjek for blodmider hver 8. uge, 2. fjern støv og organisk materiale inden behandling, 3. brug masser af vand ved udsprøjtning, 4. brug systematisk udsprøjtning, som sikrer ensartet fordeling af middel, 5. behandl gerne om natten, hvor miderne er aktive, og 6. behandl gerne 2 gange med 7 dages mellemrum)

Men med udbyttet af workshoppen og såfremt ansøgningen bliver bevilliget, tror jeg, der er håb for nye og effektive bekæmpelsesmetoder mod blodmider hos æglæggende høner.



Fælde med blodmider.

# Æggets Dag

Af Anina Kjær, Landbrug & Fødevarer



Anina Kjær

Æggets Dag afholdes hvert år verden over den anden fredag i oktober. **I år var det den 11. oktober, hvor der blev sat fokus på alle de fordele, der er ved at spise æg til daglig.**

Æg skal ikke bare være en ingrediens i madlavningen. Det skal spille en afgørende rolle, som primær ingrediens med brød, i salater eller til at spise med ske, fordi det har så mange sunde egenskaber. Et budskab som dette ligger blandt andet bag den årligt tilbagevendende ”World Egg Day”, der fandt sted fredag den 11. oktober.

I den anledning blev der afholdt events verden over, som festivaler, konkurrencer og tilberedningsinstruktioner. Det gjorde der også i Danmark, hvor der i København blev afholdt et arrangement for madskribenter på Axelborg og et mere forbrugerrettet event i Torvehallerne, hvor der var mulighed for at prøve kræfter med pocherede æg og få en masse information.

## Axelborg

Arrangementet for madskribenter satte fokus på ægproduktion, æg i ernæringen og æggets anvendelsesmuligheder. Axel Månsson og Ole Bruhn guidede madskribenterne gennem deres to produktionsgrene (øko og bur) og fortalte om deres liv som ægproducenter. Mie Nielsen Blom fra Landbrug &



Kokken Per Hallundbæk fra Falsled Kro fortæller om den spændende menu.

Fødevarer gav tilhørerne et indblik i de lovgivningsmæssige rammer de danske ægproducenter skal leve op til og fortalte generelt om den danske ægproduktion. Grethe Andersen, ligeledes fra Landbrug & Fødevarer præsenterede de nyeste forskningsresultater og om de mange muligheder der er med æg.

Afslutningsvist bød kok Per Hallundbæk fra Falsled Kro på en spændende frokost med æg. Menuen bestod af: →



Nogle af deltagerne til arrangementet på Axelborg.



Ole Bruhn fortæller om sin burægproduktion.



Axel Månsson fortæller om sin økologiske ægproduktion.

**Snack med 3 forskellige vagtelæg:** Vagtelæg som mosaik med estragoncreme i vagtelæg skal, Æggemad med tomat og karse, Pocheret vagtelæg med rugbrød og rygeost.

**Forret:** Cocktail af bagt hønseæg, blomkål, havesyre og kaviar.

**Hovedret:** 24 timers røget sprødt hønseæg med frikasse af skovsvampe, høst og morkelsauce.

**Dessert:** Hønseæg med hvid chokolade og havtorn, syltede fennikel og brombær.

**Petit four:** Vagtelæg skaller med fyldte chokolade vagtelæg. Se billeder af retterne på næste side.

### Torvehallerne

Samtidig med arrangementet på Axelborg, var der knald på i Torvehallerne, hvor Else Nørgaard, Mikkeline Thomsen, Julie Bock, Pernille Jensen, Sia Kjær og jeg underviste de forbigående i at lave



Pernille Jensen forklarer, hvordan man laver pocherede æg, på vores stand i Torvehallerne.

pocherede æg. Vi lavede i alt ca. 650 pocherede æg. Målet var at formidle de mange sunde egenskaber der er ved æg, og få udbredt til befolkningen, at de skal sørge for at spise æg til daglig. Budskabet var, at æg er en vigtig del af kosten hele året, men specielt i vinterhalvåret, fordi æg har et højt indhold af D-vitamin og danskerne ifølge Fødevarerministeriet mangler D-vitamin i højere grad end hidtil antaget. Der var mange meget interesserede forbigående, så der var gang i 6 gryder konstant, hvor der blev lavet ca. 650 pocherede æg. Tiloversblevne æg og rugbrød fra arrangementet blev afleveret på Mændenes Hjem på Istedgade kl.23.00 og både personale og hjemløse sender en stor tak til Danske Æg.

### Æg – en del af Kulturnatten i København

Æggets dag faldt igen i år sammen med Kulturnatten i København. Danske Æg sponsorerede i den forbindelse æg til en danse/musikforestilling med det mystiske navn ”Rognens Broderskab”. Stykket satte fokus på hvordan alle former for pulserende liv, begynder med et enkelt æg.

### Æggets Dag 2013 – en verden af muligheder

For den internationale organisation, International Egg Commission, handler dette års Æggets Dag om mere end æggekongurrencer og æggetrilling. Organisationen har stillet skarpt på æggets rolle som en del af løsningen på den sult og hungersnød der til stadighed ses i tredje verdenslandene.



Julian Madelay

Julian Madelay, Generaldirektør i IEC forklarer: ”I dag er der verden over en milliard mennesker, der er fejl- eller underernærede og det ser ud til at

blive endnu værre over de næste 40 år, hvor det forventes at verdens befolkning stiger med 3 milliarder. Det er uacceptabelt for alle og på vegne af den samlede ægbranche har IEC engageret sig i at gøre, hvad vi som branche kan for at forebygge sult. Æg kan spille en vigtig rolle i løsningen af dette. Æg er både en fantastisk kilde til protein af høj kvalitet, og æg

indeholder essentielle vitaminer og mineraler, der er nødvendige i en sund kost, og så er æg samtidig til at betale og en let tilgængelig fødevarer i det meste af verden. IEC har indgået et tæt samarbejde med FAO (FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisation) for at hjælpe med at eliminere sult, sikre forsyningsikkerheder og mindske fejlernæring."



*Æggemad med tomat og karse.*



*Vagtelæg som mosaik med estragoncreme i vagtelæg skal.*



*Cocktail af bagt hønseæg, blomkål, havesyre og kaviar.*



*24 timers røget sprødt hønseæg med frikasse af skovsvampe, høst og morkelsauce.*



*Hønseæg med hvid chokolade og havtorn, syltede fennikel og brombær.*



*Vagtelæg skaller med fyldte chokolade vagtelæg.*

## KORT NYT FRA UDlandet

### Peter Kendall ser en lys fremtid for fjerkræbranchen

Fjerkræsektoren skal uddanne forbrugerne om moderne intensiv produktion af æg og fjerkrækød, hvis man skal kunne udnytte de muligheder, der ligger forude. Tekniske fremskridt betød, at det i 2050 vil det være muligt at producere en kylling på 2 kg på blot 19 dage, mens æglæggende høner vil kunne producere 500 æg på 100 uger, fortalte Peter Kendall, præsident for National Farmers Union, på Egg and Poultry Industry Conference i oktober.

Men at forklare behovet for denne udvikling til forbrugere vil være den virkelige udfordring.

Branchen er allerede belastet af overdreven regulering og yderligere omkostninger til dyrevelfærd sammenlignet med de oversøiske producenter, forklarede Kendall. Og at disse regler eksisterede fordi politikere, der skiftede job med overraskende regelmæssighed, lod sig påvirke uforholdsmæssigt meget af forbrugergrupper.

"Politikere laver ofte regler efter, hvad folk siger, at de ønsker, snarere end hvad de rent faktisk gør - og du (fjerkræsektoren) er nødt til at betale regningen."

Kendall gav som eksempel direktivet til beskyttelse af æglæggende høner, som havde kostet ægbranchen 400 mio. £ (ca. 3,6 mia. kr.) i investeringer i berigede bure. Alligevel har den britiske regering stadig baseret sin politik for offentlige indkøb på at opnå minimale omkostninger, noget han beskrev som "stupidt hykleri".

Så når det kommer til spørgsmål om at få byggetilladelse til nye stalde, adgang til GMO-foder eller brugen af oversøisk arbejdskraft, vil fjerkræsektoren have en bedre chance for succes, hvis den kan forklare forbrugerne, hvorfor disse ting var nødvendige.

Hvis dette kan opnås, så mente Kendall, at æg- og fjerkræsektoren havde en meget positiv fremtid, drevet af en hastigt voksende global befolkning og en præference for fjerkræ over alle andre typer af kød.

Hestekødsskandalen tidligere på året havde også fremlagt en "fantastisk mulighed", fordi supermarkederne forsøgte at forkorte deres forsyningskæder og sælge flere britiske produkter.

Men Kendall advarede mod overdreven ekspansion i fjerkrækød - som var sket med æg fra frilands høner. Der var et behov for at udbygge kapaciteten men uden at overfylde forsyningskæden.

Udvikling eksportmarkeder og sikring af, at supermarkederne holdt fast ved deres tilsagn om at købe britisk, var også en del af helheden.

Derek Lawlor, kommerciel direktør i Tesco, var enig i, at producenterne nødvendigvis skal blive bedre til at kommunikere med forbrugerne. Han

foreslog at bruge QR-koder mere, så kunderne kunne scanne en pakke og finde ud af noget om produktet. "Det burde tage dig direkte til gården, hvor produktet kom fra med en to minutters historie, der beskriver den omhu og opmærksomhed, som er gået ind i produktionen dette produkt."

*Farmers Weekly*

### Toldunionen godkender kød-importkvoter for 2014 - russisk fokus på indirekte eksport

Toldunionen har den 29. oktober 2013 godkendt nye importkvoter for 2014. Ruslands importkvoter er uændrede i forhold til 2013: 570.000 ton oksekød, 430.000 ton svinekød og 364.000 ton fjerkrækød, heraf 14.000 ton kalkunkød. Kvoterne for Kasakhstan er marginalt ændrede: Kvoten for oksekød er steget til 15.400 og for fjerkræ til 110.000 ton. Kvoten for svinekød er uændret 9.700 ton. Hvideruslands kvote på svinekød er væsentligt nedsat til 20.000 ton (fra 47.200 ton), dog med mulighed for forøgelse til 40.000 ton, hvis Hviderusland importerer mere end 14.000 ton svinekød i første halvdel af 2014. Hvideruslands importkvote på fjerkræ er uændret - 10.900 ton. Der blev ikke fastsat importkvote på oksekød. Der gælder ingen kvoter på kød importeret fra SNG lande. Desuden har Toldunionen planer om at afskaffe kødkvoterne med udgangen af 2016.

Det er tredje år i træk Hvideruslands importkvote på svinekød bliver nedsat. Hvideruslands partnere i Toldunionen har tidligere beskyldt Hviderusland for at videreeksportere importeret svinekød fra EU og andre lande. Blandt andet har de russiske myndigheder fundet rester af ractopamine i pølser, eksporteret til Rusland fra Hviderusland, som ikke bruger ractopamine. Efterhånden som Ruslands selektionsproces inden for import af kød og planteprodukter udelukker flere og flere producenter, er de russiske myndigheder i stigende grad blevet fokuseret på indirekte eksport. Under et kontrolbesøg i Polen i denne uge har de russiske myndigheder rettet søgelyset mod polske forarbejdningsvirksomheders påståede brug af tysk svinekød (som er underlagt importforbud i Rusland). Sergey Dankvert: "Tyske grise slagtet i Polen bliver ikke til polsk svinekød." Ifølge Rosselkhoznadzors chef viste et nyligt inspektionsbesøg i Estland, at estiske fiskeforarbejdningsvirksomheder og mejerier anvender råvarer fra ikke-godkendte virksomheder, hvilket kan forventes at føre til en udvidelse af listen over spærrede estiske virksomheder.

*Paolo Drostby, statskonsulent i Moskva*

# Rapport fra IPC mødet i Geneve



**International Poultry Council (IPC) holdt deres andet årlige møde i Geneve i Schweiz i dagene 10. og 11. oktober. 65 deltagere fra 21 lande var samlet for at drøfte emner af fælles interesse og høre oplæg om antibiotika og fødevarer sikkerhed, økonomi samt miljøpåvirkning.**

Repræsentanterne for branchen diskuterede også en række centrale spørgsmål og finde fælles fodslag om procedurer for elektriske bedøvelse. "Dette var en af de bedste møder organisationen nogensinde har haft" sagde Jim Sumner, præsident for IPC. "Vi havde et fantastisk tværsnit af medlemmer, en fremragende række af indlægsholdere og nogle gode drøftelse af spørgsmål, som vores medlemmer anser for at være vigtige." Jim Sumner, der har ledet IPC siden starten for otte år siden, sagde, at IPC er ved at blive voksen. "Vores medlemmer virkelig tager IPC alvorligt og er begyndt at udvikle nogle solidaritet på nogle af vores centrale spørgsmål" sagde han. Medlemmer af IPC, som er bekymret over, at forbrugerne i nogle lande tror, at kyllinger og kalkuner gives hormoner til at fremme vækst, er tilhængere af at igangsætte en global kampagne for at aflive denne myte.



*Jim Sumner*

## Fugleinfluenza

Nogle medlemmer (især fra lande, der har haft udbrud af fugleinfluenza) mener også, at fortsat

brug af den ordet "fugleinfluenza" i medierne og af offentlige myndigheder ved udbrud af aviær influenza skaber frygt blandt forbrugerne for at spise æg og fjerkrækød. Der blev opfordret til, at IPC skulle starte en kampagne for en officiel ændring i terminologien fra "aviær influenza" til blot "influenza".

## Bedøvelsesprocedurer

I en paneldiskussion blev de elektriske bedøvelsesprocedurer, som de forskrives af Verdensorganisationen for Dyresundhed (OIE) og praktiseres i EU, diskuteret.

Et udvalg IPC-udvalg under ledelse af Dr. Vivien Kite fra Australian Chicken Meat Federation opfordrer OIE til at vedtage retningslinjer for elektrisk bedøvelse, som er resultatbaseret, snarere end de procedurer, der anvendes af EU. I paneldiskussionen sammen med Vivien Kite deltog Dr. Shelly McKee, USAPEEC (USA); Ricardo Santin, UBABEF (Brazil); Cees Vermeeren, a.v.e.c. (EU).

Ricardo Santin påpegede, at der var et stort spild med de nye strømstyrker med op til 25 % stigning i kassationer af brystkød mens andet må nedklassificeres, fordi mange kyllinger får blod-



*Vivien Kite*



*Ricardo Santin*



*Nogle af deltagerne i IPC mødet i Geneve i oktober.*

sprængninger i brystkødet. Ricardo Santin påpegede også, at der er forskel på frekvensen på strømmen i de enkelte lande/regioner, og det har stor indflydelse på, om kyllingerne bliver bedøvet tilstrækkeligt.

På ét af de 53 EU-godkendte brasilianske slagterier, som slagter 220.000 kyllinger om dagen i 264 dage om året vil det betyde, at små 100 tons brystkød ekstra om året vil blive kasseret, mens andre ca. 600 tons brystkød vil blive nedklassificeres. For at opretholde produktionen skal der derfor opdrættes og slagtes ca. 1 mio. kyllinger mere.

De små 100 tons brystkød svarer til forbruget hos ca. 2.120 brasilianere (47 kg/indb./år), eller 4.690 europæere (21,3 kg/indb./år) eller 25.000 afrikanere (4 kg/indb./år).

UBABEF har beregnet, at der vil skulle producere ekstra 53. mio. kyllinger, for at brasilianerne kan opretholde deres eksport til EU.

Amerikanerne har de samme erfaringer med EU's krav, nemlig at høs strømstyrke (100+ mA i 4-6 sekunder) giver brodsprængninger i bryst- og lårkød samt brækkede vinger.

I USA bruger 1 kyllinge- og 8 kalkunslagterier gas til bedøvelse, mens resten bruger elektricitet til bedøvelse (12-15 mA i 10-12 sekunder). Og erfaringerne er, at bedøvelse med gas mindsker/hindrer stressen ved ophængningen. Amerikanerne har ikke samme problemer med EFSA's krav, fordi de ikke eksporterer til EU.

## WTO

David Shark, vicegeneralsekretær WTO, talte om udfordringerne ved mødet i Bali i begyndelsen af december. Man arbejder på at finde løsninger på nogle af alle de problemer med handel, som mange arbejder med til daglig. Sikring af forsynings-sikkerheden (statslige opkøb til lager) er en udfordring.



David Shark

Man arbejder også på at reducere eksportsubsidier, og her har specielt EU og USA gjort noget.

Shark sagde, at mødet på Bali i december er afgørende for, at WTO får succes og når sine mål.

"Bali er kritisk, og en masse lande er bekymrede" sagde Shark og fortsatte, at pakken op til forhandling i Bali "har enormt potentiale til at hjælpe virksomheder i udviklede lande og udviklingslande", og den "vil beskæftige sig med det kostbare bureaukrati, der hæmmer effektiv international handel." Shark blev spurgt, hvad de mange multilaterale frihandelsaftaler, der i øjeblikket er under forhandling, såsom Trans-Pacific Partnership og den transatlantiske handel og investering partnerskab betyde for fremtiden for WTO." De er helt sikkert to store aftaler, men det samme var det fælles marked for EU, men det gjorde

ikke WTO overflødig" sagde Shark. "Jeg tror ikke bi- og multilaterale frihandelsaftaler overflødiggør WTO, fordi de omfatter ikke ting, som indenlandsk støtte i de regionale aftaler."

## Antibiotika

Tidligere viceminister i USDA Dr. Richard Raymond om anvendelsen af antibiotika i produktionsdyr.



Dr. Richard Raymond

Raymond sagde, at brugen af antibiotika bør baseres på videnskabelige fakta og ikke på politiske holdninger og fornemmelser.

I USA er der sket et fald på 29 % i humane tilfælde af fødevarerborne sygdomme, men til gengæld er omtalen steget med 250 %, fordi sagerne kan kobles på enkeltfirmaer, som derefter kan søges.

I produktionsdyr i USA bruges antibiotika til behandling, kontrol, forebyggelse og vækstfremmere.

Man bruger nu antibiotika på samme måde til mennesker og dyr i USA.

Raymond opfordrede til at bruge antibiotika på samme måde i alle lande, for i nogle lande kan man købe mange antibiotika, der kræver recepter mange andre steder.

Raymond henviste også til studier fra Skotland, som viser, at reservoirs af salmonella er forskellige i mennesker og dyr.

Han mente, at man skulle koncentrere diskussionerne om de antibiotika, som kan bruges til både mennesker og dyr, og her er macrolides det største problem, fordi det bruges til både mennesker og dyr.

De antibiotika, som salmonella er resistent overfor, bruges ikke til mennesker, og derfor mente Raymond ikke, at det var noget problem.

Raymond erkendte, at man kan producere slagtekyllinger uden antibiotika, men han understregede, at det er mindre effektivt og dyrere. Det samme kunne siges om anvendelsen af hormoner i andre dyrearter.

## Jura i international handel

Gary Horlick, jurist med speciale i international handel fortalte lidt om de sager, han har ført for USAPEEC og hans arbejde med WTO sager. Han har vundet flere anti-dumping sager efter WTO's regler. I hans udlægning er dumping forskellige priser på forskellige markeder, og der er, hvad man lærer på alle handelshøjskoler.



Gary Horlick

Til gengæld mener han, at subsidier er skadelige. I øjeblikket går trenden i de godt 200 frihandelsaftaler, som der forhandles verden rundt, mod, at



toldsatserne reduceres i mange lande og regioner, og multinationale firmaer erkender, at love og regler, der ikke er baseret på økonomiske regler, er skadelige for dem.

### Det store billede

Nan-Dirk Mulder fra Rabobank fortalte, at man bør forvente store udsving i korn- og foderpriserne i de næste 5 år, for verdens kornlagre er næsten tomme, og selv om produktionen stiger, så stiger efterspørgslen endnu mere, og det er svært af på priserne på kyllingekød med op, når foderet stiger.

Efterspørgslen på kylling stiger 3 %, hvilket er højere end forventet, og 90 % af væksten kommer fra de nye markeder, men stigningen i den globale handel med fødevarer er faldende, nok pga. større lokal produktion.

Når forbruget af benzin falder i USA, fordi bilerne bliver mindre og har en bedre brændstoføkonomi, så falder efterspørgslen på ethanol, fordi der kun kan bruges en vis mængde i benzinen, og loftet synes at være nået. 94 % af stigningen i Østen kommer fra egenproduktion og kun 6 % fra import.

De amerikanske eksportører af majs skal finde nye markeder eller konkurrere med de lande, der har taget deres markeder, da mere amerikanske majs gik til ethanol.



Nan-Dirk Mulder

Efterspørgslen efter majs vil stige meget i de nye markeder, men Rabobank forudser lidt lavere priser på majs, men stadig store udsving.

Nu er asiatiske firmaer også begyndt at investere i lande med overskud af korn, og et kinesisk firma har investeret 2,6 mia. \$ (godt 14 mia. kr.) i et joint venture i Ukraine.

De bedste og mest effektive producenter tjener mere, når foderpriserne er højere.

Fødevarer sikkerhed er kommet højt på dagsordenen i Fjernøsten, nærmere bestemt Kina.

Mulder forudså, at der vil ske en konsolidering af slagtekyllingeb Branchen i Europa.

### Globale indkøb

Gary Johnson, Senior Director, Worldwide Supply Chain, McDonald's Corporation, fortalte, at de prøver at finde leverandører lokalt. De ønsker, at deres leverandører tjener penge, så de vil investere i deres produktionsapparat til gavn for McDonalds på lang sigt.



Gary Johnson

I Europa får de også råvarer fra både Brasilien og Thailand, og kvalitet og fødevarer sikkerhed er vigtige i dag, og forbrugerne kræver, at du har styr på i hele kæden.

Dyrevelfærd og sundhed er lig med kvalitet for nogle kunder, og bæredygtighed defineres forskelligt fra land til land.



IPC – bedøvelse



Johnson sluttede med at sige, at en dårlig sag på de sociale medier kan få en virksomhed i problemer over night.

### Landerapport Chile

Juan Miguel Ovalle fra Asociación de Productores Avícolas (APA) fortalte, at de havde god vækst og lav inflation, og at Chile har reduceret importtolden fra 35 til 6 %. Chile har 23 bi- og multilaterale aftaler med 63 lande.



Juan Miguel Ovalle

Slagtekyllingeproduktionen foregår i fuld vertikal integration – fra forældredyr og foder til distribution og forbruger. Af produktionen er kun 20-25 % er hele kyllinger, og 25 % af produktionen er til eksport.

I Chile har man nu fokus på internationale markeder, og landet har adgang til det kinesiske marked.

Man arbejder meget tæt sammen med naboerne til farmene, fordi det giver problemer hver gang, der skal udvises.

APA er blevet anklaget af de chilenske konkurrencemyndigheder for at have medvirket til markedsdeling. Anklagerne, som benægtes kraftigt, skyldes, at APA har udarbejdet statistikker og forudsigelser af produktionen ud fra ilagte rugeæg i rugemaskinerne på de chilenske rugerier. Det er intet i forhold til det, som både amerikanske og europæiske brancheorganisationer udarbejder, og EU har også sådanne tal i deres månedlige præsentationer i det rådgivende udvalg for æg og fjerkrækød.

### Landerapport Tyrkiet

Omer Gorener fortalte, at de har stort set de samme regler som EU.

Der er 11 mio. forældredyr i Tyrkiet fordelt med 87 % Ross, 9 % Cobb og 4 % Hubbard.

Målvægten er 2,25-2,4 kg levende, og produktionen er fuldt integreret.



Omer Gorener

Produktionen af fjerkrækød er steget fra 705.206 tons i 2002 til 1.830.000 tons i 2012 og den forventes at blive 1.905.800 tons i 2013. Langt størstedelen er kyllingekød, der er steget fra 1.180.000 tons i 2009 til 1.707.000 tons i 2012, og i 2013 forventes en produktion på 1.777.000 tons.

Ca. 18-20 % af produktionen eksporteres, og over 50 % af eksporten går til Irak.

Der er en mindre produktion af kalkunkød på 43.000 tons i 2012, men tyrkerne spiser ikke selv kalkunkød, så det eksporteres.

Markedet i Tyrkiet består af 50 % er hele fugle og 50 % parterede. 65 % sælges fersk og 35 % frossen.

40 % af salget af fjerkrækød i Tyrkiet sker gennem landsdækkende og regionale supermarkeds kæder, mens 60 % sker gennem mindre kæder og små selvstændige butikker.

### Landerapport New Zealand

Michael Brooks fortalte, at New Zealand var det første land, der lavede en frihandelsaftale med Kina.

Hollandske indvandrere står for størstedelen af fjerkræproduktionen.



Michael Brooks

Selv om mange tror, at man spiser meget lam i New Zealand, så har man fra 2001 spist mere fjerkræ end lam.

I 2006 var der stor mediebevågenhed om campylobacter og mange humane tilfælde med over 400 pr. 100.000 indbyggere.

Hver uge skal der indrapporteres omfanget af campylobacter positive kyllinger, og hvis visse niveauer overskrides, skal der ske noget, og hvis der ikke sker en reduktion, kan slagteriet blive lukket. Det er på slagteriet, man kan gøre noget. De må bruge klor på slagteriet. Nu er antallet af humane tilfælde faldt til under 10 pr 100.000 indbyggere.

I dag er der ikke de store problemer med salmonella – under 0,2 % positive flokke - og det skyldes en stor indsats på farmene.

Disse tiltag virker ikke på campylobacter.

New Zealand har eksport til staterne i Stillehavet, men de har kig på Mellemøsten.

Landet er fri for Newcastle Disease, AI og Gumboro (sidste udbrud var for 13 år siden, og det skyldtes nok en forkert vaccine), og det er vigtigt, for da de første mennesker kom til øerne var der ingen pattedyr – kun fugle.

Man vaccinerer kun mod Marek.

### Landerapport Australien

Vivien Kite fortalte, at den australske produktion af kyllingekød var på 1.046.000 tons i 2012, og forbruget lå på 44,6 kg kyllingekød pr indbygger pr år, og på 46,8 kg fjerkrækød pr indbygger pr år.



Vivien Kite

15 % af produktionen er fri-lands og det forventes at stige til 20 % i løbet af et par år og 25 % i løbet af 5 år.

En dyrevelfærdsorganisation har klaget over falsk markedsføring hos et par producenter og brancheorganisationen Australien Poultry Meat Federation (APMF), fordi de på hjemmesider og i pjecer har skrevet, at kyllingerne går frit omkring i staldene.

Sagen har været for retten, og i sin kendelse skriver dommeren: →

”Efter min mening er en almindelig og naturlig betydning af udtrykket ”gå frit omkring (free to roam)”, når kyllingerne overvejende uhindret kan bevæge sig rundt af egen fri vilje på en formålsløs måde.”

”En person eller et dyr, der for eksempel, kan vandre rundt i landet er nødt til at ændre retning for at undgå sten eller træer. En væsentlig grad af fysisk obstruktion kan dog forhindre eller begrænse bevægelsen i en sådan grad, at personen ikke kan siges at kunne gå frit omkring. En bushwalker, der møder stejle klipper, kan være nødt til at gå samme vej tilbage, og så går han/hun ikke frit omkring.”

”Hvis der i en stor stald var så få kyllinger, at de kunne, hvis de ønskede det, forbliver meter fra hinanden, kan de siges at være i stand til at gå frit omkring, selvom de valgte at bevæge sig rundt enkeltvis eller i grupper. Hvis forholdene på den anden side er sådan, at enhver bevægelse ikke kan foretages uden en kylling er i konstant kontakt med en eller flere andre fugle kan kyllingen ikke siges at kunne bevæge sig på en stort set uhindret eller formålsløs måde.”

”Indtil belægningen faldt på et tidspunkt mellem 33. og 42. dage (ved udtynding) kan kyllingerne efter min mening ikke siges at være i stand til at bevæge sig frit omkring i staldene af egen frivilje og med en tilstrækkelig grad af uhindret bevægelse til at retfærdiggøre den påstand, at de går frit omkring (free to roam). De kunne ikke bevæge sig mere end

en meter eller så (højst) uden, at deres yderligere bevægelse hindres af en barriere af klynger fugle, og fortsat bevægelse kan kun forekomme, hvis en fugl skubber sig ind i gruppen eller finder et lille mellemrum mellem andre fugle.”

APMF blev idømt en bøde på 10-50.000 AUSS (ca. 50-250.000 kr.) samt at skulle dække en del af klagerens omkostninger, en producent indgik et forlig på 100.000 AUSS (ca. 500.000 kr.), mens en anden producent blev idømt en bøde på 350-500.000 AUSS (ca. 1,8-2,6 mio. kr.) plus indrykning af en række annoncer samt at skulle dække størstedelen af klagerens omkostninger.

Vivien Kite foreslog derfor halv i spøg, at man måske skulle ændre ’free to roam’ til ’jostle’, som vel bedst kan oversættes til ’møve’.

### Afslutning

Ved afslutningen af møder opfordrede Cesar de Anda fra Mexico, kraftigt til et samarbejde med International Egg Commission (IEC) om kontakterne til OIE, FAO, WHO, Codex mm.

Cesar de Anda var en af stifterne af IPC og mangeårigt bestyrelsesmedlem i IPC indtil 2012, og nu er han nyvalgt formand for IEC.



Cesar de Anda

jnl

## KORT NYT FRA UDlandet

### Manager fra 2 Agriculture vinder Nuffield stipendium

Regional manager hos 2 Agriculture, Werner Strydom, har fået tildelt et Nuffield Poultry Meat stipendium til at finansiere en international undersøgelse om campylobacter.

Med titlen ” Hvordan kan vi reducere campylobacter i Storbritanniens fødevarer kæde?” er dette det andet Poultry Meat stipendium, der tildeles, siden programmet blev lanceret på the Pig and Poultry Fair i 2012.

I sin ansøgning pegede Strydom på det voksende problem, at campylobacter forårsager madforgiftning hos mennesker og den stærke forbindelse med det at spise kylling.

”Øget biosikkerhed er blevet foreslået som et middel til at mindske spredningen på farmene, men foreløbige forsøgsresultater tyder på, at dette alene ikke vil reducere omfanget af forureningen tilstrækkeligt” sagde han. ”Der er behov for mere arbejde for at gennemføre andre kontroltiltag på bedrifterne såsom fodtilsætningsstoffer, vand behandlinger,

bakteriofager og konkurrencedygtige udelukkelsesteknikker.”

”Forskellige lande har forskellige måder at kontrollere campylobacter i deres industrier. I USA og New Zealand anvendes afvaskning af slagtekropene med klor på slagterierne - en proces, der er forbudt i EU .

”Sverige og Island slagter deres slagtekyllinger i en meget yngre alder end i Storbritannien, mens Danmark ikke anvender udtynding (Dette er ikke korrekt. Red.). Ved at analysere praksis i andre lande, håber jeg at kunne udvikle praktiske kontroltiltag, der virker for landbruget i Storbritannien.”

Stipendiet på £ 10.000 (88.850 kr.), der er sponsoreret af Aviagen, Cobb og Hubbard, blev oprindeligt beregnet til at skulle uddeles hver andet år, med den næste planlagte uddeling til 2015. Men Nuffields bestyrelse og avlsselskaberne indenfor slagtekyllinger anså dette emne som værende så vigtig, at de oprettede en ekstraordinær pris til næste år.

Farmers Weekly / jnl / mst

# Polske producenter på dansk studietur



Anina Kjær

Af Anina Kjær, Erhvervsfjerkræsektionen i Landbrug & Fødevarer

I starten af november havde tre af Erhvervsfjerkræsektionens bestyrelsesmedlemmer besøg af en gruppe polske fjerkræproducenter med formanden for Foreningen for Fjerkræproducenter og Ægproducenter i Region Kujawsko Pomorski og direktøren for landbrugsdepartementet i Region Kujawsko Pomorski i spidsen. Kujawsko Pomorski regionen er én af de største landbrugsregioner i Polen.

## Organisering af fjerkræbranchen

De polske besøgende startede med en grundig introduktion til den danske fjerkræbranches organisering, og hvordan den er finansieret, hvilket havde stor interesse, da man så småt er påbegyndt arbejdet med at forbedre organiseringen af den polske fjerkræbranche.

Der var også interesse for, at nogle fra Danmark skulle komme til Polen og fortælle dem om, hvordan de kunne organisere sig, for der følte de besøgende polakker, at de havde meget brug for hjælp.

## Besætningsbesøg

I løbet af de tre dage fik de polske producenter et indblik i den danske burægproduktion hos Bøgh Hansen, den danske slagtekyllingeproduktion hos Thomas Knudsen og i den økologiske ægproduktion hos Jan Volmar. Derudover fik de introduktion til det danske salmonellaprøveprogram for både æg og slag, samt hørte om Danhatch og deres aktiviteter i både Danmark og Polen.

En stor tak til de tre producenter og Henrik Hansen (Danhatch) som var med til at give de polske producenter ny viden med hjem.

## KORT NYT FRA UDlandet

### Kannibalisme rammer næbtrimningsforsøg

En af de flokke, der er med i Bristol University's forsøg med manglende næbtrimning, har måttet modtage akut behandling efter et udbrud af aggressiv fjerpilning og kannibalisme.

Poultry World har erfaret, at hændelsen involverer en flok på 16.000 frilands høner, og at dødeligheden nåede 20 %. På dette tidspunkt blev et veterinærhold indkaldt for at næbtrimme de resterende høner for at forhindre yderligere skader. En parallel flok af næbtrimmede høner på samme bedrift havde ingen problemer.

Der er 20 flokke med i forsøget, som blev igangsat for at informere DEFRA om den praktiske gennemførelighed af at lade æglæggende høner beholde deres næb intakte forud for et planlagt forbud mod næbtrimning i 2016.

Oprindeligt var det kun mindre flokke, der blev tilmeldt forsøget, hvor hønerne bliver givet "adsprelse", såsom halmballer og hakkegenstande, for at se, hvordan de klarer sig uden næbtrimning.

Men en håndfuld større flokke blev også overtalt til at deltage efter et tilsagn fra British Egg Industry Council og Noble Foods om at yde kompensation, hvis tingene gik galt.

Claire Weeks fra Bristol University sagde, at det var for tidligt at udtale sig om, hvad der kunne have forårsaget udbruddet af kannibalisme. "Det er multi-faktoriel, så du kan ikke sætte fingeren på en bestemt ting." Hun tilføjede, at forsøget med sikkerhed vil fortsætte på alle de andre gårde, og at producenter tilbydes fuld støtte. "Farmerne er bekymrede" tilføjede hun. "Der er et møde i Beak Trimming Action Group (BTAG) i november, og der vil være en masse diskussion."

Weeks påpegede også, at en anden flok på 10.000 høner i forsøget for nylig var blevet udsat, og at disse høner havde god befjering og ingen forhøjet dødelighed. Peter Stevenson fra Compassion in World Farming, der sidder i BTAG som uafhængig, sagde, at hændelsen var "enormt bittert for hønerne, og det er klart, at mine tanker også går til landmanden."

"Vi har brug for at finde ud af, hvad der gik galt og lære af det. Men vi bør ikke opgive vores forsøg på at udfase næbtrimning. Vi bør gå forsigtigt frem i stedet for slet ikke at gennemføre det."

Forsøgene forventes at være gennemført i begyndelsen af 2015 forud for en officiel undersøgelse og evaluering af det påtænkte næbtrimningsforbud.

Farmers Weekly / jnl / mst

# Dyrevelfærdskonference 2013

Videncenter for Dyrevelfærd holdt den årlige dyrevelfærdskonference den 21. november.

## Åbning

Veterinærdirktør Per Henriksen åbnede konferencen med at sige, at det ud fra antallet af deltagere måtte betyde, at dyrevelfærd var kommet i fokus i brede kredse. Han introducerede også dagens program, der i år havde fokus på relationerne mellem mennesker og dyr og ikke alene koncentrerede sig om produktionsdyr.



Per Henriksen

## Ikke på kompromis

Fødevareminister Karen Hækkerup var første indlægsholder, og hun startede med at sige, at man ikke må gå på kompromis med dyrevelfærd, men at godt landmandskab giver god dyrevelfærd, at danske landmænd er de dygtigste i verden, og at god dyrevelfærd får stigende betydning for eksporten.



Karen Hækkerup

Karen Hækkerup kom også ind på forskellen mellem produktionsdyr i store besætninger, hvor man jo

ikke har det samme forhold til hvert enkelt dyr som til kæledyr, der indgår som en del af familien eller måske i stedet for en familie.

Karen Hækkerup sluttede med at sige, at dyr skal behandles som dyr, og at dyrevelfærd er et område, hvor man hele tiden kan gøre det bedre.

## Fælles referenceramme

David Fraser fra University of British Columbia fortalte om, hvordan udviklingen i de krav, der i dag stilles til velfærd for produktionsdyr, har mange paralleller til de krav om forbedringer, der tidligere er blevet stillet til forbedringer af arbejdsforholdene i industrien.



David Fraser

Han sagde også, at der kan være meget forskel på dyrevelfærd under de samme produktionsforhold, for det afhænger utroligt meget af management.

Davis Fraser påpegede også, at dyrevelfærd opfattes forskelligt af producenter og kunder. For hvor dyrevelfærd for mange landmænd især handler om sundhed for dyrene, så handler det for mange forbrugere mere om naturlighed, og han opfordrede derfor til, at der blev skabt en fælles referenceramme for dyrvelfærd.

Davis Fraser gjorde opmærksom på, at for ca. 150



år siden havde et job som læge eller sygeplejerske meget lav status, men det har siden udviklet sig til en profession, som der står stor respekt om, og måske kunne jobbet som landmand blive et erhverv eller profession som f.eks. læger eller sygeplejersker.

### Kærlighed gør blind

Peter Sandøe havde et indlæg om dyr-menneskerelationens betydning for dyrevelfærden, og her slog han fast, at en positiv holdning til dyr giver høj dyrevelfærd og modsat.

Stor kærlighed til dyr er dog ikke altid lig med høj dyrevelfærd, for kærlighed kan gøre



Peter Sandøe

blind, og her gav han nogle eksempler på, hvordan avl af f.eks. hunde kan give dyrene store problemer med vejtrækningen, fordi kraniet får en helt anden facon.

Peter Sandøe pegede også på, at dyrevelfærd er for alle dyr og ikke kun produktionsdyr, og på smådyrsklinikkerne ser man et stigende antal af bl.a. hunde og katte, der har store problemer med overvægt, som oftest fordi deres ejere fodrer dem forkert og for meget og giver dem for lidt motion.

Han viste også eksempler på den ny trend, hvor små hunde tages med i en bæresele, når ejeren er ude at motionere eller bare gå en tur.

Det er da vist ikke særligt naturligt, men det giver nok ejeren noget opmærksomhed.

jnl

## KORT NYT FRA UDlandet

### Ny proteinkilde vil kunne erstatte soja

En ny proteinkilde afledt af biobrændstofindustrien kan snart blive en væsentlig ingrediens i færdigfoder og dermed sænke afhængigheden af importeret sojamel. Indtil nu har det vigtigste biprodukt fra bioethanolanlæg blevet tørret Dried Distillers' Grains with Solubles (DDGS). Dette har vist sig velegnet som kvægfoder, men har været brugt meget lidt til ikke-drøvtyggere, på grund af sin høje fiberindhold.

Men forskere på Nottingham Trent University støttet af AB Agri og Engineering and Physical Sciences Research Council har udviklet en måde at udvinde mere værdi fra produktet. Den nye patenterede proces adskiller DDGS i tre fraktioner - fiber, en vandig sirup og gær protein koncentrat (YPC). Dette koncentrat blev derefter testet i en serie eksperimenter for at vurdere både dens virkning på pillekvalitet (et reelt problem med DDGS) og slagtekyllingers produktivitet. Forskningen viste, at op til 62 % inddragelse af YPC var muligt uden skader på pillernes holdbarhed. Og mens brugen af YPC ikke synes at give lige så høj produktivitet som foder med sojamel, når man så på foderforbruget og daglig vægtforøgelse, mente forskerne, at det stadig havde potentialet til delvis at kunne erstatte soja, især da det er sandsynligt, at det vil være til rådighed i store mængder.

Projektvejleder dr Emily Burton sagde, at arbejdet kun lige var begyndt. "Bioethanol har allerede et globalt marked på 60 mia. liter om året, men dette projekt viser selve brændstoffet kun er halvdelen af historien - der ligger også enorme værdier ligger i biprodukterne fra bioethanolproduktionen. Udover proteiner giver gærkoncentratet også vigtige vitaminer og andre mikronæringsstoffer." Et projekt på en amerikansk bioethanolfabrik er nu oppe og køre, og det viser resultaterne af processen i fuld skala.

Farmers Weekly / jnl

### Cargill vil investere 35 mio. £ i fjerkræ

Cargill Meats Europe er den seneste integrator, der vil udvide kapaciteten indenfor fjerkræproduktion, og de siger, at de vil bruge 35 mio. £ (ca. 312,5 mio. kr.) på nye faciliteter over de næste 36 måneder.

Selskabet er ved at renovere det eksisterende slagteri i Hereford, og det vil øge kapaciteten og forbedre effektiviteten.

Det har allerede installeret bedøvelse med kontrolleret atmosfære og opdateret modtagefaciliteterne på stedet, og den næste fase vil være forbedringer i køleafdelingen og en udvidelse af selskabets rugeri, også i Hereford.

Pilar Cruz, adm. direktør, siger, at investeringen ville placere virksomheden til fremtidig vækst. "Det er en spændende tid for fjerkræbranchen, og da efterspørgslen efter fersk kylling stiger i Storbritannien både blandt detailhandlere og forbrugere, sigter vi på at positionere os til bedre at kunne følge med."

"Cargill's investeringsplaner vil ikke kun hjælpe os med at støtte vores kunder, men også de lokale landmænd og branchen som helhed" tilføjede hun.

Forbruget af fjerkrækød har oplevet en stabil vækst i de sidste par år, og fjerkræbranchen i Storbritannien har nydt godt af detailhandlere, der ønsker kortere forsyningskæder. En række andre integratorer har for nylig annonceret ekspansion eller investeringsplaner.

"Vi ønsker at opdatere, forbedre effektiviteten og øge kapaciteten" sagde John Reed, landbrugsdirektør i Cargill. "Den første ting er at skabe den plads, men vi vil så være på udkig for at øge vores landbrugsbase" sagde han. Det var for tidligt at komme med nogle tal, tilføjede han og sagde, at det ville afhænge af efterspørgslen og detailhandelens ønsker, når ombygningerne var afsluttet.

Farmers Weekly

# Producentmøde hos DanHatch

Den 13. november havde DanHatch inviteret til producentmøde på Sabro Kro, hvor der var en række faglige indlæg og orientering fra DanHatch samt en præmie til de første danske medlemmer af Club 400.

## 10 gyldne dage

Ron Miejerhof fra Poultry Performance Plus i Holland holdt det første indlæg, hvor han slog fast, at en god rugning og de første 5 dage af kyllingernes liv er meget vigtige. De første 5 dage optræder kyllingerne næsten som koldblodede dyr, for de kan ikke fuldt regulere deres egen temperatur, så kyllingerne temperatur afhænger af omgivelsernes, og derfor er gulvtemperaturen er meget vigtig ved opstarten, og de første par dage klumper kolde kyllinger ikke.

Ron Miejerhof sagde også, at det kyllingerne eventuelt taber i starten, indhenter de aldrig.

Ron Miejerhof sluttede med en kraftig opfordring til producenterne, nemlig at gå som kyllingerne de første dage altså med bare fødder eller med et par overtræksokker, for hvis du har det godt, så har kyllingerne det også godt, men hvis du kommer til



Ron Miejerhof

at fryse om fødderne, så er gulvet for koldt, og kyllingerne har det ikke optimalt.

## Ny kyllingeproducent på Fyn

Hans Luunbjerg, der er kommende kyllingeproducent (og kommende borgmester) ved Kerteminde, fortalte om, hvordan han i løbet af 8-9 måneder havde fået tilladelse til at bygge nye kyllingehuse på en tidligere kvægejendom.



Hans Luunbjerg

Hans Luunbjerg driver en planteavlsejendom på 450 ha med korn og havefrø plus 30 ha frugtplantage. I september 2011 købte han en kvægejendom på 80 ha med 266 dyreenheder i nærheden, og der var desuden et biogasanlæg på 550 kW. De sidste køer blev sat ud i januar 2012, og da han ønskede at bevare dyreenhederne på ejendommen og udnytte biogasanlægget bedre, var en produktion af slagtekyllinger en oplagt mulighed.

I starten af januar 2013 blev der rettet henvendelse til kommunen 3. januar om konvertering af dyreenhederne fra kvæg til slagtekyllinger men svaret var NEJ! Der blev taget en ny kontakt til kommunen med idé om godkendelse af et staldanlæg på selvstændigt CVR-nr. (ikke jordareal) og afsætning



Kig ud over nogle af deltagerne i DanHatch's producentmøde.



Hans Luunbjerg - Visualisering af de nye stalde.

af gødningen til biogasanlæg samt en ændring af biomassesammensætning i biogasanlægget.

Miljøansøgningen blev sendt til Kerteminde kommune i marts 2013, og udkastet til miljøgodkendelse blev sendt i offentlig ”for høring” den 23. april (2 ugers frist) og i nabohøring 24. juni (6 ugers frist).

Naboerne var meget utrygge, og der var massiv modstand mod projektet, men ved et offentligt møde, hvor tingene blev grundigt forklaret, og hvor staldanlægget blev visualiseret, samt ved et besøg hos en anden fynsk slagtekyllingeproducent kunne naboerne selv konstatere, at frygten for støj og lugt var stærkt overdrevet, og der ville samtidig blive mindre transport til og fra ejendommen med en kommende slagtekyllingeproduktion, end der havde været, da der blev produceret mælk.

Projektet blev sendt i offentlig høring 1. oktober (4 ugers frist), og der kom ingen klager fra naboerne.

I vilkårene i miljøgodkendelsen står der, at al gødning skal afsættes til biogasanlægget, og at der ikke må drives jord på det nye CVR-nr.

Hans Luunbjerg opfordrede til, at man skriftligt svarede hurtigt og fyldestgørende på spørgsmålene fra kommunen, for sagsbehandleren har som oftest kun begrænset eller intet kendskab til en slagtekyllingeproduktion, så de spørger igen og igen og igen, og som producent er man jo den, der sidder med eller kan finde alle svarene.

De to nye stalde på hver 2.800 m<sup>2</sup> vil blive bygget i foråret, så de første kyllinger kan sættes ind inden sommerferien.

### Den nye fortælling

Lisbeth Olsgaard fra Landbrug & Fødevarer fortalte om den treårige kampagne, som Landbrug & Fødevarer har kørt i medierne. Kampagnen, der har kostet 60 mio. kr., har sat fokus på at give et nuanceret billede af landbruget og, at dansk landbrug er andet og meget mere end svinekød, mælk, minkskind og gylle.

Kampagnen omfatter 3 indsatsområder:

- En **eksternt** rettet kampagne mod omverdenen -



Lisbeth Olsgaard

- Fremtiden er ikke så sort som den har været
- En **internt** rettet kampagne, der skal give forståelse af og viden om den nye fortælling og dens formål blandt landmænd, virksomheder og medarbejdere
- En **sektor-rettet** kampagne - Handling bag ord, hvor de enkelte sektorer tager fat på håndtering
- af sektorens ”ømme punkter”.

Samtidig har Landbrug & Fødevarer ønsket at kommunikere, at landbruget ikke er problemet men en del af løsningen, for primærlandbruget og følgeindustrien står for en betydelig del af beskæftigelsen især i yderområderne væk fra de store byer, og hele sektoren bidrager med en stor eksport meget til samfundshusholdningen, og landbruget har løsninger på fremtidens udfordringer bl.a.:

- Øget brug af bioteknologi
- Biomasse til energi og materialer
- Økologi
- Skabe mangfoldigt fødevarerudbud af høj kvalitet
- Fødevarsikkerhed og sporbarhed
- Sunde råvarer - sund kost
- Integreret beskyttelse af miljøet
- Naturpleje som service

De er løbende blevet målt, hvordan befolkningens holdt til landbruget og de enkelte sektorer har ændret sig i løbet af de tre år, og kampagnen har flyttet lidt til holdningerne om dansk landbrug, så danskerne i dag har en (lidt) mere positiv holdning både til hele erhvervet og til de enkelte brancher.

### Min slagtekyllingeproduktion

Jens H. Bertelsen fortalte om sin slagtekyllingeproduktion ved Brønderslev, som han overtog som 5. generation gården i 1999, og dengang var der 30 køer og 200 slagtesvin.

I dag drives 210 ha, heraf 35 ha industrikartofler, og den animalske produktion er på 750.000 slagtekyllinger, som leveres til Rose Poultry.

Kyllingeproduktionen blev etableret i år 2000, hvor det første hus blev bygget, og hus 2 kom til i



Jens og Trine Hovall Bertelsen



Når Danmark vinder halvdelen i Parken, er det selvfølgelig med dansk grain under beltet. Men går vi videre, skal vi også blikke på dansk grain. Ansvaret er stort. Skal det her virkelig være en dansk grainproduktion med en særlig teknisk kvalitet, ligesom tidligere andre områder. For at få en så stor succes med dansk grain, er der mange gode eksempler at følge. Og det er jo også en del af vores mission.

**Held og lykke til landsholdet fra dem, der allerede har kvalificeret sig til Brasilien.**




Fremtiden er ikke så sort, som den har været.




Landbrug & Fødevarer er en af Danmarks største virksomheder og arbejder sammen med landbruget og fødevarerindustrien i Danmark.

Der er – om ikke et kammeratskab – så hvert fald et åndfællesskab mellem tværsektorens og fødevarerindustriens fæder og Jens Hansens bondegård. Fælles for dem alle er i hvert fald evnen til at tænke nyt og innovativt. Alene her i landet har agro- og fødevarerindustrien de sidste tre år ansøgt om 166 patenter. Det er ret mange gode ideer.

**Niels Bohr.  
H.C. Ørsted.  
Jens Hansen.**



Fremtiden er ikke så sort, som den har været.



Landbrug & Fødevarer er en af Danmarks største virksomheder og arbejder sammen med landbruget og fødevarerindustrien i Danmark.

Der er andet her i livet end sødt, salt, surt og bittert. Og når fødevarerindustrien anbefaler flere grøntsager, tænker de altså ikke på smag. Men det ved man kun, hvis man får det at vide. Det er arrangeret af Landbrug & Fødevarer, H4 og Rema 1000 hvert år "Madkoler" i sommerferien. Det foregår rundt omkring i landet, og heri må det glæde for mad og motion, kan man næsten blive helt misundelig på sine børn. Læs mere om Madkolerne på [www.madkoler.dk](http://www.madkoler.dk)

**Madkultur er noget, der grundlægges i barndommen.**



Fremtiden er ikke så sort, som den har været.



Landbrug & Fødevarer er en af Danmarks største virksomheder og arbejder sammen med landbruget og fødevarerindustrien i Danmark.

Vores største ressource er stadig opfindsomhed. For eksempel hvid rap, En særlig ingrediens med høje blønde, der strækker færs skaldedyr end den gule, og der kan dyrkes med et mindre forbrug af maskiner. Og det er jo fint nok. Men det bliver endnu bedre, når sagen bliver til nordisk julefrø. Et lokalt gastronomisk produkt, der overgår olivenolie i indhold af gode umærkede fedtsyber. Det er sådan noget, dansk landbrug går og opfinder – i løbende stunder.

**Nye oliereserver fundet på landet.**



Fremtiden er ikke så sort, som den har været.



Landbrug & Fødevarer er en af Danmarks største virksomheder og arbejder sammen med landbruget og fødevarerindustrien i Danmark.



Jens og Trine Hovalt Bertelsens kyllingehuse.

2001. Begge huse blev forlænget i 2006, så hvert hus nu er på 2625 m<sup>2</sup> og har plads til ca. 50.000 kyllinger pr rotation.

I 2006 blev der bygget halmfyr til staldene, og Landmeco-foderskålene blev skiftet til en model med lav kant. I 2009 blev der opsat lodrethængede lysarmaturer fra Hato, og i 2011 blev vandniplerne skiftet til Lubring 4077. Endelig blev der i 2012 opstillet varmevekslere fra Agro-Supply (Rokkedal Energi).

Jens H. Bertelsen har også investeret i net til fluebekæmpelse ved hver indsugningsventil, og det har givet gode resultater. Investeringen har været på ca. 7.000 kr. pr. hus ekskl. arbejdsløn til dem selv, og han mener ikke, at det er en stor omkostning set i forhold til gavnlige effekter.



Jens H. Bertelsen viste sine produktionsresultater og fortalte om sine rutiner omkring opstart og gennem hele produktionen, og han fortalte, hvordan han brugte sine lysprogrammer, og at der var helt mørkt i huset i mørkeperioderne.

Jens H. Bertelsen konkluderede, at man ikke skal være bange for lysprogrammer, for man kan lave gode resultater samtidig, og han slog fast, at det kan godt lade sig gøre, at der er helt mørkt i mørkeperioden, og det er også det bedste for dyrene.

Han sluttede med, at man skal være meget opmærksom på at få indstillet foder- og vandsystemet i den rigtige højde, så dyrene ikke skader hinanden, og opfordrede til at bruge lysprogrammer og -intensitet til aktivering af dyrene.

### Nyt fra DanHatch

Kristian Kristensen startede med at slå fast, at DanHatch ikke vil udvide deres egen rugeægsproduktion i Danmark. Det vil ske hos kontraktproducenter, og der er udvidet med 60.000 hønepladser i de sidste år og der forventes at skulle udvides med 50.000 hønepladser til næste år.



Kristian Kristensen

På deres egne 14 gårde er der en kapacitet på 531.900 hønepladser, og hos de 23 kontraktproducenter er kapaciteten på 620.300 hønepladser.

Produktionen i Danmark ligger på ca. 136 mio. daggamle kyllinger i 2013, heraf går ca. 14 mio. til eksport, så Danmark er hovedmarkedet for DanHatch koncernen.

Rugeriet Hama Plus i Polen, som nu er 100 % ejet af DanHatch, har samme kapacitet som rugerierne i Ragebøl og Vrå, altså godt 60 mio. daggamle kyllinger, men det forventes at skulle udvides med ca. 50 % inden 2018.

Hama Plus indkøber rugeæg fra Danmark, Tjekkiet og Tyskland, så for at sikre forsyningen af rugeæg er DanHatch blevet ejer og delejer af rugeægsproduktioner i Polen, så i dag har DanHatch 2 farme med en kapacitet på 102.000 hønepladser, mens den eksterne produktion foregår på 9 farme med en samlet kapacitet på 259.000 hønepladser.

På daggamle kyllinger i Polen har Hama Plus en markedsandel i Polen på 10,5 %.

Kristian Kristensen fortalte, at det ikke er DanHatch men Dansk Slagtefjerkræ, der beslutter, hvilket avlsmateriale der skal anvendes i Danmark. I de senere år har der været en proces, hvor Ross 708 er evalueret, og alle led i produktionskæden har været involveret og haft indflydelse på beslutningen – både rugeriledet (opdræts- og rugeægsproduktion samt rugeri), slagtekyllingeproduktion og slagterierne inkl. afsætning.

Alternative avlsmærker kan f.eks. være Cobb og Hubbard, og branchen er løbende forpligtet til at holde sig ajour vedr. alternativer, men for nuværende vurderer branchen, at Ross 308 er det bedste valg i forhold til den danske produktion, og det gælder også i Europa. →



DanHatch rugæggsfarm i Stradyn i Polen med en kapacitet på 50.400 høneplasser.

Kristian Kristensen sluttede med at sige, at DanHatch pt. er ved at få lavet en visualisering af rugerierne, og de vil løbende blive lagt på hjemmesiden.

### Club 400

Aviagen SweChick og DanHatch lancerede i sommers Club 400 i Danmark. Som medlem af "Club 400" ligger produktionsresultaterne i af producentens slagtekyllingeproduktion i den absolutte top. Her regnes produktionsparametrene vægt, foderudnyttelse og dødelighed ind i en faktor, som gør at man let kan sammenligne sin effektivitet med kollegerne i branchen.

Konceptet er, at man bliver medlem af klubben, hvis man i en eller flere rotationer pr. CHR nr. kan

opnå en effektivitetsfaktor på 400 eller derover. Medlemmerne af Club 400 vil løbende blive offentliggjort på DanHatch's hjemmeside og modtage en præmiering i form af et flot diplom og en god flaske whisky.

Dansk Erhvervsfjerkræ ønsker tillykke til de foreløbige medlemmer af Club 400, som ses her med scoren og rotationsnummeret i 2013 i parentes:

**Asgar Holm Thomsen** - 427(6), 418(5), 404(4), 402(2), 401(3)

**Jens Åge Hansen** - 427(4), 407

**I/S Hyldgaard** - 411(7), 405(2), 401(7)

**Lyngråis-Grindsted ApS** - 411(4)

**John Aagaard Hansen** - 410(5), 407(3)

**Karsten Lie** - 410(1)

**Jan Holm Rudebeck** - 410(4)

**Henrik Gammelgård** - 410(7), 400(5)

**Ruggaard v/ Leif Hestbech** - 407(4)

**Thomas Knudsen** - 405(6), 404(7), 401(2)

**Tommy Dideriksen** - 403(7)

**Niels Anton Højgård** - 403(3)

Sådan beregnes den europæiske effektivitetsfaktor:

$$EPEF = \frac{(100 - \text{manglende (\%)}) \times \text{slagtevægt (kg)}}{\text{Alder i dage} \times \text{foderudnyttelse (kg foder/kg levende vægt)}} \times 100$$



De fremmøde medlemmer af Club 400 er fra venstre: Henrik Hansen, DanHatch A/S, Jens Åge Hansen, Thomas Carlson, Aviagen SweChick, Thomas Knudsen, Anette Johansen, repræsentant for Henrik Gammelgård, Poul Østergård, Lyngråis-Grindsted ApS, Hans Jørgensen, repræsentant for Hans Otto Ewers, Niels Erik Thomsen, Tommy Dideriksen og Thomas Andersen, DanHatch A/S.

Hans Otto Ewers - 402(4)

Niels Erik Thomsen - 401(4)

Claus D Place Bjørn - 401(4)

Langelund Fjerkræfarm ApS - 401(2)

Til producentmødet på Sabro Kro var samlet en del af de første medlemmer af Club 400, og Thomas Carlsson fra Aviagen SweChick overrakte præmien.

## Afslutning

Alle indlæggene fra producentmødet kan ses og downloades fra DanHatch's hjemmeside:

<http://www.danhatch.dk/dh-nyheder/slagtekyllinge-producentmoede-2013-1659>

jnl

## KORT NYT FRA UDLANDET

### Canadisk universitet tildeles 3,6 mio. CAD (19,15 mio. kr.) til fjerkræforskning

Hank Classen, forsker fra University of Saskatchewan, vil lede et femårigt forskningsprogram til 3,6 mio. CAD (19,15 mio. kr.), der har til formål at hjælpe fjerkræindustrien med at håndtere deres største udfordringer: Foderomkostninger, sundhed og velfærd samt fødevarer sikkerhed.

"Vores mål er at forbedre bæredygtigheden af fjerkræproduktion gennem præcise foderformuleringer, mere effektiv udnyttelse af foderingredienser samt fodringsprogrammer, der kan forbedre fuglesundheden og samtidig producere kvalitetsfjerkræprodukter til forbrugerne" sagde Classen.

Midlerne vil blive stillet til rådighed gennem en Industrial Research Chair (IRC) i Fjerkræernæring bakket op af Natural Sciences and Engineering Research Council of Canada (NSERC) og en række organisationer i Saskatchewan, der repræsenterer slagtekyllinge-, kalkun- og ægproducenter. Adskillige industrielle partnere, herunder fjerkræslagterier og servicevirksomheder fra hele Canada og USA er også involveret i forskningen.

"Takket være dette store finansieringstilsagn fra NSERC og vores ni branchepartnere, vil professor Classens hold generere ny viden om fjerkræernæring som vil komme både canadere og folk rundt om i verden til gode, samt uddanne kommende forskere og ledere i branchen" siger Karen Tchad, Vice-President Research fra University of Saskatchewan. "Forsyningssikkerhed og forskning samt uddannelse og partnerskaber, der fremmer dette, er prioriteter for os" sagde hun, og henviste som eksempel til den nylige lancering af Global Institute for Food Security på universitetet.

Classen er en berømt fjerkræforsker og professor ved College of Agriculture and Bioresources. Hans forskning fokuserer på fjerkræernæring, management og velfærd, og inden for disse brede områder har hans resultater ydet betydelige bidrag til at hjælpe med at forbedre fjerkræes trivsel og samtidig reducere produktionsomkostningerne. Han har i mere end 35 år i udstrakt grad samarbejdet med landmænd, afsætningsråd og forarbejdningsindustrien gennem University Poultry Extension Service.

"Forbedring af kvaliteten og bæredygtigheden af

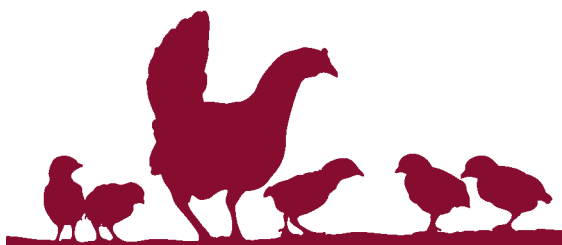
fjerkræernæringen er afgørende for at kunne tilbyde canadierne sunde kød- og ægprodukter. Classen, der er internationalt førende på sit felt, har allerede ledet vellykkede forskningssamarbejder, der har bragt store fremskridt for fjerkræbranchen" sagde Janet Walden, adm. direktør i NSERC. "Som leder af forskningsenheden, vil hans forskning behandle hele branchens udfordringer og udvikle bæredygtige fremgangsmåder, som reducerer produktionsomkostningerne og fremme fjerkræsundheden."

Canadas fjerkræsektor - æg, slagtekyllinger og kalkuner, har en produktionsværdi på omkring 3,6 mia. CAD (19,15 mia. kr.) ifølge Statistics Canada (2011). The Canadian Poultry Research Council (CPRC) anslår, at dette tal er betydeligt højere, hvis tilknyttede brancher som opdræt til ægproduktion, rugeægproduktion af slagtekyllinger og kalkuner, forarbejdningsvirksomheder indenfor æg og fjerkrækød samt andre segmenter af serviceindustrien inkluderes.

"Fortsat langsigtet levedygtighed i branchen afhænger i vid udstrækning af forskning, der adresserer branchens problemer og behov" siger Roelof Meijer, bestyrelsesformand i CPRC. "Ernæring er et af de vigtigste aspekter for canadisk fjerkræproduktion."

CPRC, som er finansieret af flere fjerkræproducentorganisationer, er en af de industrielle partnere, der støtter forskningsenheden. Andre bidragsydere i projektet er: Chicken Farmers of Saskatchewan, Saskatchewan Egg Producers, Saskatchewan Turkey Producers' Marketing Board, Sofina Foods, Aviagen Group, Saskatchewan Broiler Hatching Egg Producer's Marketing Board, Prairie Pride Natural Foods og Poultry Industry Council

World Poultry / jnl / mst



# Foderstofvirkksomheder og transportenheder med godkendelsestilsagn



Mie Nielsen Blom

Af Mie Nielsen Blom, Landbrug & Fødevarer

Ved Følgegruppens møde den 25. september 2013 fik i alt 19 foderfabrikker godkendelse til levering af fjerkræfoder i henhold til regelsættet for ”God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder” for oktober kvartal 2013. Alle 19 fabrikker fik tildelt et godkendelsestilsagn. 64 biler fik tildelt et godkendelsestilsagn til transport af foder.

Regelsættet for ”God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder”, vejledning vedr. transport af foder samt denne opdaterede liste over foderstofvirkksomheder med godkendelsestilsagn findes på hjemmesiden [www.danskfjerkrae.dk](http://www.danskfjerkrae.dk) under faglig information.

Formanden for følgegruppen Tina Brønnum Petersen kan træffes på: [tina@broennum.eu](mailto:tina@broennum.eu)

Næstformanden for følgegruppen Mie Nielsen Blom kan træffes på: [mnb@lf.dk](mailto:mnb@lf.dk)

## Nyheder:

Ingen nyheder p.t.

## Godkendelsestilsagn 4. kvartal 2013

FODERSTOFVIRKSOMHEDER:

TRANSPORTENHEDER:

(Anførte biler er godkendt for hele foderstofvirkksomheden og ikke kun for den anførte fabrik).



**Brdr. Ewers A/S**, Gammel Havn 6-10, 12-14, 6200 Åbenrå, 6 biler godkendt.

**Danish Agro, Fabrik Galten**, Kornmarken 1, 8464 Galten.

**Danish Agro, Fabrik Janderup**, Hannevangvej 110, 6851 Janderup.

**Danish Agro, Fabrik Karise**, Køgevej 55, 4653 Karise, 4 biler godkendt (øst).

**Danish Agro, Fabrik Skamby**, Ullerupvej 76, 5485 Skamby, 18 biler godkendt (vest).

**Danshells Aps.**, Kystvej 96, 9280 Storvorde.

**DLG, Fabrik Aulum**, Industrivej 14, 9470 Aulum.

**DLG, Fabrik Bårse**, Korndrevet 4, Bårse, 4720 Præstø.

**DLG, SAF, Fabrik Kolding**, Søndre Havnegade 66, (Havnen Syd), 6000 Kolding, 24 biler godkendt.

**DLG, Fabrik Rønne**, Grønlandsvej 1, 3700 Rønne.

**DLG Fabrik Skave**, Nørrevang 23, Skave, DK-7500 Holstebro.

**DLG, Fabrik Svendborg**, Troensegårdsvej 2, 5700 Svendborg.

**DLG, Fabrik Tjele**, Tjele Vingevej 70, 8830 Tjele.

**Faxe Kalk A/S**, Hovedgaden 13, 4654 Fakse Ladeplads, ingen biler godkendt.

**Hedegaard Agro, Godstrup Afd.**, Vildbjergvej 55, 7400 Herning.

**Hedegaard Agro, Fabrik Nørresundby – Afd. 27**, Nordre Havnegade 3, 9400 Nørresundby, 6 biler godkendt.

**Hedegaard Agro, Fabrik Skive**, Strandvejen 6-8, 7800 Skive.

**ATR Landhandel, Arp Thorsen, Rautenberg GmbH & Co KG**, Bahnhofsallee 44, DE 23909 Ratzeburg, BRD, 3 biler godkendt.

**Van der Endt-Louwera b.v.**, Molenpolderweg 48, 4401 NR. Yerseke, Nederland, ingen biler godkendt.

## Andre godkendte private transportører

**Mark Rokkedal**, Bollerupvej 20, 9240 Nibe, 1 bil godkendt.

**Klipleve Fodertransport**, Midtløkken 32, Klipleve, 6200 Åbenrå, 1 bil godkendt.

**Kaj Andersens Eff.**, Vesterlaugsvej 12, 5690 Tommerup, 1 bil godkendt.

## KORT NYT FRA UDlandet

### National Chicken Council reagerer på artikel om øget slagtehastigheder og velfærd

National Chicken Council (NCC) har udsendt følgende erklæring som reaktion på en kontroversiel artikel i Washington Post: "USDA's planer om at tillade hurtigere slagtehastighed på fjerkræslagterierne kan øge risikoen for dyremishandling."

"Tallene citeret i Washington Post repræsenterer 0,01 % af de kyllinger, vi slagter om året" siger Tom Super, NCC vicepræsident for kommunikation. "Men branchen arbejder hver dag på at få disse tal så tæt på nul som muligt. Faktisk vil NCC's retningslinjer for dyrevelfærd for slagtekyllinger blive opdateret i år for at bidrage til at nå dette mål."

"Fjerkræslagterierne giver dyrevelfærden første-prioritet. Ikke alene er det det rigtige at gøre rent etisk, men det giver ikke økonomisk mening at mishandle kyllingerne."

"FSIS har retningslinjer og direktiver, der fastsætter krav til humane slagtemetoder i Poultry Products Inspection Act og kyllingeslagterierne overholder strengt National Chicken Council Animal Welfare Guidelines and Audit Checklist. Retningslinjerne, der vil blive opdateret i år, dækker alle faser af kyllingens liv og giver videnskabeligt baserede anbefalinger for human behandling. Hele denne proces bliver rutinemæssigt auditeret, både internt og af en

uafhængig tredjepart, og overvåges løbende ved FSIS inspektører. "Virksomheder kan modtage en rapport med anbefalinger om dyrevelfærd, og så vil de træffe korrigerende foranstaltninger, når de ikke er i overensstemmelse med FSIS's direktiver eller NCC's retningslinjer." "Med hensyn til bedøvelse er vi enige med American Association of Avian Pathologists og American College of Poultry Veterinarians om, at bedøvelsessystemer med kontrolleret atmosfære (CAS) har vist sig at være effektive til bedøvelse af kommercielt fjerkræ, men den samlede effekt på dyrevelfærden sammenlignet med veldrevne elektriske bedøvelsessystemer er ikke blevet bestemt. Forskningen har ikke entydigt vist, at en bestemt kommercielt tilgængelig bedøvelsesmetode er bedre end andre. Baseret på aktuel forskning og tilgængelig dokumentation fra nordamerikanske slagterier, så er både veldrevne lavspændingssystemer og CAS-systemer humane og acceptable metoder til bedøvelse af fjerkræ." "Der er ingen data, der viser, at en modernisering af fjerkrækontrolordningen vil give flere rapporter om manglende overholdelse af reglerne for omsorg for kyllingerne. Det er uheldigt, at inspektørerne fagforening og dyreværnsaktivister forsøger at afspore reelle fremskridt for at gøre vores fødevarer endnu sikrere."

*World Poultry / jnl*

## PLUKKEMASKINER

Så nærmer sæsonen sig mht. plukning af fjerkræ. Vi fører mange forskellige modeller af vådplukkere, fra **kr. 3.230,00** excl. moms.



### NYHED – Pluka tørplukker

Endelig en tørplukker, som er til at betale. Pluka er udviklet i England af den respekterede jæger, Andrew Kennedy, som satte sig for at udvikle en tørplukker, som alle jægere har råd til. Det er lykkedes at udvikle en tørplukker, som er brugervenlig, i god kvalitet og med fjeropsamling.

Bedst er prisen, **KUN kr. 8.200,-** excl. moms

**HUSK vi har plukkevoks, knive, forklæder m.m. til slagtning...**



# AMERICA A/S

WINTHERSMØLLEVEJ 1 | 7700 THISTED

TLF: 97 92 01 22 | FAX: 97 91 04 20

POST@AMERICA-THISTED.DK | WWW.AMERICA-THISTED.DK

(189)

### Der skal forskes i det historiske forhold mellem mennesker og høns

Et nyt projekt, der håber på at kortlægge historien bag vores 8.000-årige forhold til høns har fremprovokeret spørgsmål over dets omkostninger for skatteyderne. Forskere fra Bournemouth University samt universiteterne i Durham, Nottingham, Leicester, Roehampton og York vil undersøge, hvornår og hvor hurtigt høns blev tæmmet i Europa, såvel som deres "kulturelle betydning" i et projekt til 1,5 mio. £ (13,3 mio. kr.) finansieret af The Arts and Humanities Research Council. Dr. Mark Maltby, ledende forsker i projektet, siger: "Dette er en fantastisk mulighed for at arbejde med et team med høj international anseelse hentet fra en bred vifte af specialer, der omfatter genetik, kulturel antropologi, historie og arkæologisk videnskab. Vi er forenet gennem vores fælles forskningsmæssige interesse i, hvordan høns og mennesker har interageret i fortid og nutid."

Undersøgelsen vil anvende arkæologiske optegnelser samt metriske og DNA analyser af nutidige og gamle kyllingeknogler for at spore udviklingen af forskellige racer.

Resultaterne af forskningen vil blive vist på museer og andre steder i hele landet, og der er også planer om at få vist oplysningerne i slagterforretninger.

Projektet forventes at begynde i begyndelsen af næste år, og vil blive afsluttet i 2017 - samtidig med "hanens år" - og har titlen: "Kulturelle og videnskabelige opfattelser af mennesker-høns interaktioner."

Men Taxpayers Alliance (TA), en organisation, der kæmper for forsigtig brug af skattekrone, siger, at det er spild af penge.

"Dette er helt ærligt en absurd sum penge at bruge

på, hvad der synes at være en latterlig undersøgelse og beløbet, der er delt ud, er bestemt ikke småpenge" siger Robert Oxley, kampagneleder hos TA.

"I betragtning af det begrænsede budget og de vigtige udfordringer Storbritannien står overfor, burde forskning som dette være langt nede på listen, når det kommer til skatteyderfinansierede tilskud."

*Farmers Weekly / jnl / mst*

### Lave priser på kylling påvirker resultaterne i mexicanske Industrias Bachoco

Den mexicanske slagtekyllingintegration, Industrias Bachoco, har rapporteret et fald i omsætningen på 4,7 % i tredje kvartal. Rodolfo Ramos Arvizu, adm. direktør for Bachoco, udtalte: "Det var en typisk tredje kvartal for selskabet i form af sæsonudsving, med kylling priser på deres svageste niveau."

"Ikke desto mindre fortsatte vi med at have positive resultater og avancer i alle vores forretningsenheder, og mængderne af kyllingekød var tilbage på normalen ved udgangen af tredje kvartal, som vi havde forventet."

"Vi vurderer, at vi har genvundet vores markedsandel på kyllinger, takket være den tillid vores kunder har til vores virksomhed og det fremragende arbejde af vores salgsstyrke.

"Derudover står vi overfor et hårdt sammenligningsgrundlag som følge af stærke resultater i tredje kvartal af 2012, hvilket var atypisk for branchen, der normalt er præget af sæsonudsving."

"Og endelig blev vores seneste investeringer udelukkende finansieret med interne ressourcer, og vores balance er fortsat solid med et stærkt cash flow."

I 3. kvartal var nettoomsætningen på 9,437 mia. pesos (ca. 4 mia. kr.), hvilket var 4,7 % lavere end de 9,901 mia. pesos (ca. 4,2 mia. kr.) i 3. kvartal 2012. Dette skyldtes primært lavere kyllingepreiser på det mexicanske marked, og et fald i kylling volumen i forhold til året før. Dette blev delvist opvejet af en stigning i salget af æg, mens resten af selskabets forretningsområder har haft blandede resultater.

I 3. kvartal 2013 udgjorde salget i USA 23,0 % af den samlede omsætning, sammenlignet med 22,0 % i 3 kvartal 2012.

## Billig gasning

Gasning af fjerkræ udføres til meget konkurrencedygtige priser

- Vi afregner med 35 øre pr. kg fjerkræ
- Alle containere er monteret med skridsikker gangbro
- Vi har stor erfaring med gasning af fjerkræ
- Vi kommer over hele landet



**Kims**  
CONTAINERSERVICE  
v/ Kim Nørager  
Kirkesvej 23  
7741 Fjestrup Mobil 40 40 11 06

[www.kimscontainerservice.dk](http://www.kimscontainerservice.dk)

(4)

*World Poultry / jnl*

## KORT NYT FRA UD-LANDET

### Advarsel mod Newcastle Disease i Kumla i det centrale Sverige

Hold fjerkræ og andre fugle indendørs i Örebro og Kumla kommuner. Det er opfordringen fra

Jordbruksverket, som udvider risikoområdet, eftersom vildtlevende duer har vist symptomer på Newcastle Disease i det centrale Örebro i september. Alle, som har fjerkræ, skal være på vagt, og hvis man

finder syge eller døde duer, skal länsstyrelsen kontaktes. Virusset påvirker fuglenes nervesystem, luftvejene og tarmene.

Smitten overføres ved direkte kontakt med fugle, men kan også være smitte med bl.a. redskaber, tøj og biler.

*Land Lantbrug & Skogland / jnl*

## Dansk Fjerkræ Service



Seriøs og professionel håndtering af fjerkræ

- › Indfangning af opdræt
- › Udsætning til ChickPulp
- › Vaccination af opdræt
- › Udsætning til CO2
- › Indsætning af opdræt
- › Udsætning til slagt
- › Flytning af opdræt
- › Bortskaffelse

Del og totalløsninger, ring for et godt tilbud!

<sup>(3)</sup> Dansk Fjerkræ Service Ny Kærvej 31 9000 Aalborg Tlf 61 36 68 32



### Ægvasker sælges:

- Kapacitet 7-8.000 æg i timen
  - Æggene kan køre retur til æggebandet
- Pris: kr. 9.000,00

Kontakt 40 45 43 72

<sup>(5)</sup>

<sup>(35)</sup>

# SPÅNVER

- Ring og få et godt tilbud!

**98 99 45 45 / 40 89 09 20**

<sup>(6)</sup>

**TOMMY'S**  
KVALITETSSTRØ



## KORT NYT FRA UDLANDET

### Landbrugsministeriet lukker 80 % af saudiske fjerkræprojekter

Landbrugsministeriet har, ifølge saudiske fjerkræproducenter, lukket mindst 80 % af fjerkræbesættninger i Madinah, rapporterer Arab News.

Mange saudiske fjerkræproducenter hævdede, at ministeriet var ansvarlig for lukningen af disse bedrifter under påskud af, at de ikke at opfyldte kravene. Ministeriet bør stå til ansvar for de tab, som investorerne har lidt, sagde de i forbindelse med en landbrugsudstilling i Riyadh.

Flere deltagere hævdede, at ikke alle avlslinjer importeret fra Europa kunne tilpasse sig til det saudiske miljø. Der er dog racer fra Indien, der kan tilpasse sig det saudiske klima, sagde de.

Myndigheder har foreslået, at fjerkræavlere, der lider tab på mere end 30 %, bør lukke ned for at undgå yderligere tab.

Fjerkræavlere på mødet krævede oprettelse af en forening for fjerkræproducenter og pointerede, at fjerkræprojekter stiller høje krav med hensyn til kvalitet. De har også anmodet om, at staten hæver tolden på importeret fjerkræ for at beskytte lokale produkter, og de forklarer, at omkostningerne til fjerkræfoder tegnede sig for 70 % af driftsomkostningerne. "Det største problem, vi står overfor, er den hyppige stigning i priserne på foder, hvilket også er, hvad der førte til en katastrofe i fjerkræsektoren" hævder en farmer.

Al- Hamoudi opfordrede General Organization for Grain Silos and Flour Mills til at spille en større rolle i at tilbyde fjerkræfoder til landmændene i betydelige mængder og til rimelige priser for at fjerne monopollet og fremme konkurrencen. Han opfordrede også Agricultural Development Fund til at yde langfristede lån til farnere, der ejer fabrikker, for at hjælpe dem med deres virksomheder.

Han understregede det manglende samarbejde mellem ministerierne for landbrug og arbejdsministeriet i forhold til at skaffe arbejdsvisum til fjerkræproducenter.

I mellemtiden, sagde Mohammed Al-Rashid, næstformand i Committee of Agricultural and Food Security ved Chamber of Commerce and Industry i Riyadh, at lukningen af mere end 80 % af fabrikker

og fjerkræbedrifter i Madinah af landbrugsministeriet, var forventet.

"Lukningen var forventet på grund af byernes hurtige ekspansion. Landbrugsministeriet tillader etablering af fjerkræproduktioner i visse områder, men når byernes ekspansion kommer tæt på disse anlæg, bliver lukning afgørende. Dette er et stort problem, som jeg håber, vil blive behandlet og elimineret af Landbrugsministeriet og de lokale myndigheder i fremtiden" sagde han.

*World Poultry / jnl / mst*

### Værdien af fytase i europæisk fjerkræproduktion

I en præsentation ved under dette års Union of Poultry Breeders of Ukraine årlige konference, der fandt sted i Sudak, Ukraine, mellem 23. og 26. september fortalte Rob ten Doeschate, teknisk direktør i AB Vista EMEA om betydningen af fytase for de europæiske fjerkræproducenter.

"Phytase foderenzymet bruges af de fleste fjerkræproducenter over hele verden" sagde han. "Siden deres introduktion til forbedring af fosfortilgængeligheden i foderet i begyndelsen af 1990'erne, har kommercielle fytaseprodukter ændret sig væsentligt, og nu er de i stand til både at give højere niveauer af frigivelse af fosfor pr enhed og ødelægge en højere procentdel af fytatet i foderet, og det giver en bedre foderudnyttelse.

"Superdosering er tilføjelsen af ekstra fytase, der er i stand til at ødelægge fytatet hurtigt og fuldstændigt, og det er måske den mest spændende udvikling i de seneste år. Da fytat er et antinæringsstof, vil superdosering give produktivitetsforbedringer, der er større end dem, der forventes ved den enkle frigivelse af næringsstoffer på grund af ekstra fytase" tilføjer Doeschate.

"Typiske reaktioner på superdosering omfatter forbedret tilvækst og foderoptagelse, der giver en betydelig forbedring i foderudnyttelsen, og disse resultater er bekræftet af uafhængige universiteter og i kommercielle forsøg over hele verden."

*World Poultry / jnl*