



Juni 2019

Information om FAF- projekter vedr. slagtefjerkræ i Landbrug & Fødevarer

Information om FAF-projekter i Landbrug & Fødevarer vedr. slagtefjerkræ

Landbrug & Fødevarer har fået bevilget midler fra Fjerkræafgiftsfonden til en række projekter indenfor slagtefjerkræområdet. Der gives nedenfor en status på aktiviteterne. Hvis der er uddybende spørgsmål til projekterne, så er man meget velkommen til at kontakte medarbejderne i Landbrug & Fødevarer.

Fjerkræafgiftsfonden

Indholdsfortegnelse – aktuelle projekter

Markedsadgang Asien	1
Halal og certificering	1
Generel sygdomsforebyggelse og -beredskab	2
Fjerkræfagligt Temadøgn.....	11
Fødevarer- og veterinære Forhold.....	13
Kvalificeret arbejdskraft til den danske kødbranche	19
Opfølgning på 'Udvikling og afprøvning af praktisk anvendelige insektværn 2017 & 2018'	20
Dyrevelfærd hos slagtefjerkræ	22
Miljøregulering af slagtefjerkræproduktionen	23

Markedsadgang Asien

Formål med projektet

Formålet er at øge afsætningen af fjerkrækød på de asiatiske markeder. Der skal både arbejdes for at sikre adgang til vanskelige markeder som det kinesiske samt fastholde og øge markedsandelen på eksisterende asiatiske markeder. Ved en åbning af det kinesiske marked forventes, at der umiddelbart derefter indgås kontrakt med kinesiske aftagere. Forventningen er, at der kan afsættes flere produkter til favorable priser.

Aktivitet planlagt gennemført i foråret 2019

Der arbejdes på, at de kinesiske myndigheder, snarest efter Danmark bliver AI-fri (efter OIE's retningslinjer), kommer på inspektion i Danmark for endeligt at godkende det danske kontrolsystem med henblik på at give Danmark markedsadgang til det kinesiske marked. Det forventes at der mellem myndighederne skal udarbejdes en revideret protokol og sundhedscertifikat, inden at dansk eksport kan starte. Det er målet, at dette arbejde kan afsluttes inden udgangen af 2019. Desuden er det aftalt med den kommercielle privat-offentlige samarbejdspartner Kang An, at de kommer på besøg primo juli for at underskrive MoU (samarbejdsaftale) med virksomhederne med henblik på at indgå et længerevarende samarbejde, der sikrer adgang og afsætning til det kinesiske marked.

Halal og certificering

Formål med projektet

Formålet er, gennem en transparent og effektiv halal certificering, at øge afsætningen af fjerkrækød på de markeder, hvor der stilles krav om halalcertificering af kød og produkter. Gennem vidensopbygning om halal og etablering af netværk og relationer sikres både viden om seneste tiltag inden for de globale halalstandarder samt hurtigere adgang til kompetente myndigheders behandling af sager om halalgodkendelse.

Aktivitet planlagt gennemført i foråret 2019

Med etableringen af en ny halalcertificeringsvirksomhed (HQC - Halal Quality Control fra Holland) med kontor i Jylland/Århus er der sikret mulighed for halalcertificering til alle markeder, hvortil der er markedsadgang for eksport af fjerkrækød og produkter. Herunder lykkedes det i starten af året HQC at opnå halalgodkendelse til certificering af fjerkrækød og produkter til UAE. Der arbejdes samtidig med at understøtte den herboende danske halalcertificeringsvirksomhed ICH (Islamisk Center for Halal) i arbejdet med at etablere virksomheden i nyt regi som selvstændig halalvirksomhed, herunder at rådgive om retning og indsats for at opnå godkendelser samt implementering af nye systemer til håndtering af hurtig og smidig udstedelser af halalcertifikater til virksomhederne.

Yderligere information angående ovenstående 2 projekter:

Stig Munck Larsen

T +45 3339 4288 | M +45 5167 1544 | E sml@lf.dk

Generel sygdomsforebyggelse og -beredskab

Formål med projektet

Afsætning af fjerkræ og fjerkrækød i Danmark, EU og på 3. landes markeder er afhængig af, at Danmark er fri for en række alvorlige, smitsomme fjerkræsygdomme, og at fødevarer sikkerheden er høj. Formålet med projektet er at forebygge og bekæmpe sygdomme på det fjerkræveterinære område samt at forebygge og håndtere både kendte og uforudsete risici, som kan true fødevarer sikkerheden. Projektet består af overvågning, kontrol og veterinært beredskab for en række smitsomme fjerkræsygdomme og zoonoser samt formidling af viden vedrørende disse til interessenter.

Projektet varetager dels kontrol, forebyggelse og videnindsamling i relation til Salmonella, Campylobacter, Aviær Influenza (AI) og andre sygdomme samt udarbejdelse af statistikker vedrørende forekomst af zoonoser og udbrud af smitsomme fjerkræsygdomme. Derudover sikrer projektet fremsendelse af materiale til udtagning og forsendelse af prøver for Salmonella og Campylobacter til alle producenter, samt afholdelse af analyseomkostninger for mistankeprøver udtaget for Infektøs Bronkitis.

Projektet har i år sikret løbende opgørelser over sygdomsforekomsten i den danske fjerkræbranche. Der udarbejdes løbende oversigter, der offentliggøres i Erhvervsfjerkræsektionens månedsblad. Samtidigt afleveres der hver måned flere forskellige udtræk og statistiske oversigter fra zoonosedatabasen til Fødevestyrelsen, Teknisk Institut (DTU), ministerier, etc. I forbindelse med specifikke sygdomsudbrud handles der øjeblikkeligt og sikres servicering af virksomheder og producenter med varetagelse af problemløsning på alle opståede sager som følge af udbruddet. Der sikres ligeledes løbende faglige indspark til ny lovgivning og ændret lovgivning til myndighederne. På baggrund af de input, vi får både fra medlemsvirksomheder og producenter, sikrer vi, at produktionen får den bedst mulige bistand og information for at sikre sygdomsforebyggelsen i slagtefjerkræ.

Introduktion af ny medarbejder

Mit navn er Rikke Koch Als, og jeg er uddannet husdyragronom fra Københavns Universitet. Pr. 3. juni 2019 er jeg tiltrådt stillingen som seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer, hvor mine primære arbejdsopgaver vil være dyrevelfærd og e-kontrol for hele fjerkræbranchen.

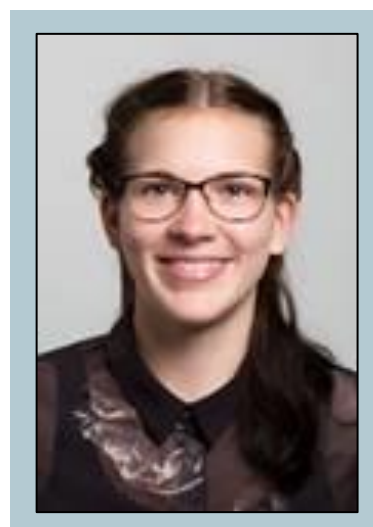
I 2016 blev jeg færdiguddannet som husdyragronom fra Københavns Universitet med speciale i klimateknik. Både under og efter studiet har jeg haft min gang i Landbrug og Fødevarer, først som studentermedhjælper og efterfølgende som projektansat. Her har jeg arbejdet med svinebranchens kvalitetsprogram, DANISH, og risikoanalyse af forskellige scenarier for kødkontrol af kroppe fra slagtesvin. Sidst har jeg været ansat som forskningsassistent på Københavns Universitet, hvor jeg har undersøgt teknologier til temperaturreduktion i staldsystemer.

Nu er jeg tilbage i Landbrug & Fødevarer efter endt barsel. Jeg glæder mig til at arbejde sammen med jer og til at varetage fjerkræbranchens interesser.

Yderligere information, kontakt gerne:

Rikke Koch Als

T +45 3339 4203 | E rika@if.dk



Antibiotikaforbruget i fjerkræproduktion er endnu engang faldet

Nedenstående er en opgørelse over det indrapporterede antibiotikaforbrug for den samlede fjerkræbranche 2012-2018, opgjort via indberetningerne fra dyrlægerne til VET-STAT.

Den gode udvikling fortsætter: Igen i 2018 er der konstateret en samlet nedgang i anvendelsen af antibiotika til den danske fjerkræproduktion. Nedgangen i anvendelsen af antibiotika ses i 2018 især inden for slagtekyllingeproduktionen.

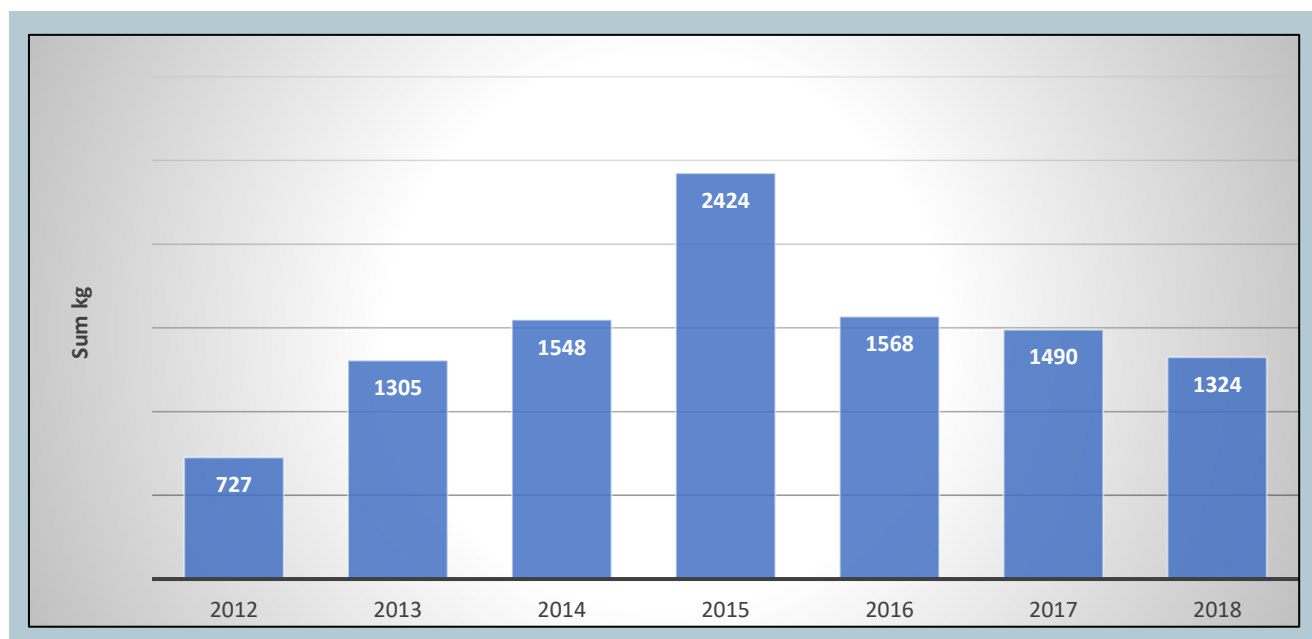
Dette notat er udarbejdet efter at samtlige CHR-numre, som der er ordineret til i VET-STAT, er blevet slået op i både CHR-registeret og i Fødevarestyrelsens Zoonosedatabase. Hver registreret dyreart er tjekket og om nødvendigt rettet, hvis den oprindelige registrering i VET-STAT ikke var korrekt.

Det angivne forbrug er vist i antal aktive kg, hvilket i det nedenstående betyder det totale kg rent antibiotika, der er udskrevet til denne produktionsform.

Det samlede forbrug af antibiotika

Siden 2016 er der set en nedgang i anvendelsen af antibiotika til fjerkræproduktionen, og denne udvikling er fortsat i 2018.

Figur 1. Det samlede forbrug af antibiotika for alt fjerkræ 2012 – 2018



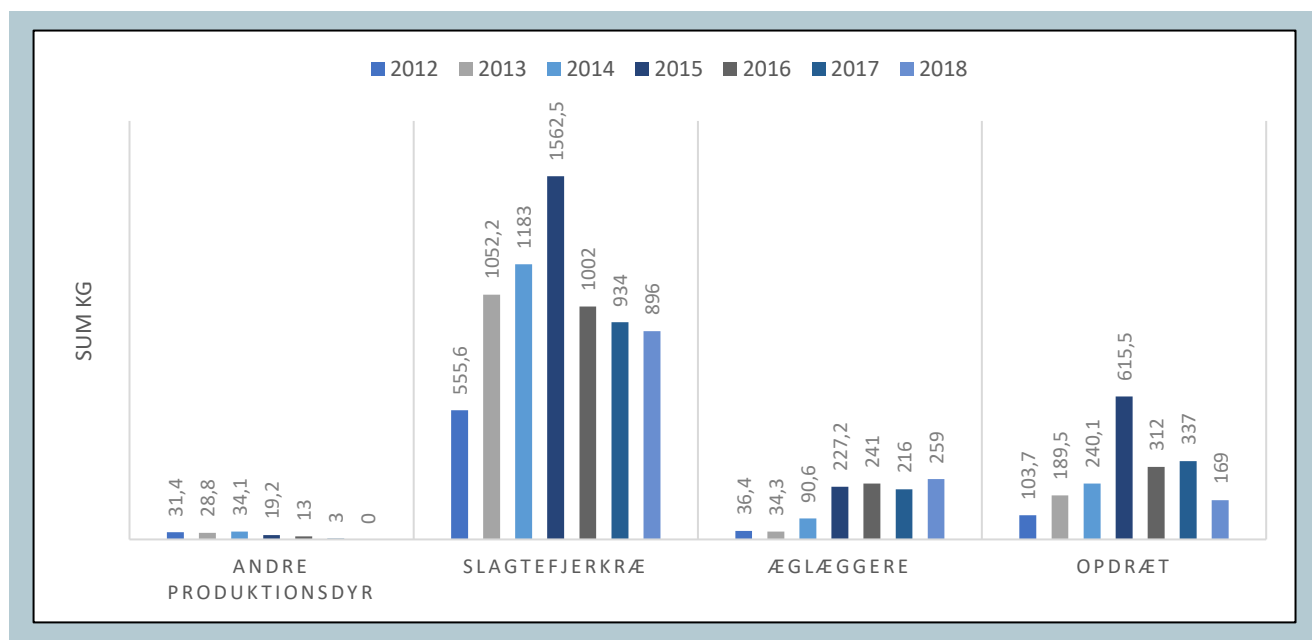
Registreringer af antibiotikaforbruget i VET-STAT

Når dyrlægerne ordinerer medicin, skal det registreres i VET-STAT. I VET-STAT er det kun muligt at registrere ordineret antibiotika på følgende dyregrupper inden for fjerkræ

- Slagtefjerkræ
- Æglæggere
- Opdræt
- Andre produktionsdyr (dette kan være alt)

Det er ikke muligt for dyrlægen at registrere, om ordinationen er til formeringsdyr, primærdyr, fasaner, kalkuner eller andet. Man kan kun vælge én af ovenstående grupper. Mange af registreringerne i VET-STAT bliver dermed upræcise eller direkte fejlagtige. I figur 2 fremgår resultatet af de registreringer, der er foretaget af dyrlægerne direkte i VET-STAT. I de efterfølgende afsnit i dette notat er det dog de korrigerede, rigtige angivelser af produktionsform, der er regnet ud fra.

Figur 2. Registreringer på mulige ordinationsgrupper i VET-STAT



Registreringerne i VET-STAT (opgjort efter de nævnte registreringsmuligheder) viser, at der kun er sket en stigning i forbruget til registreringsgruppen for æglæggere fra 2017 til 2018.

For de øvrige ordinationsgrupper er der tale om et fald. Der er i opgørelsen i Figur 2 ikke skelnet mellem de konkrete produktionsarter, hvilket betyder, at æglæggere er både formeringsdyr og konsumægshøner, og at opdræt er både centralopdræt, opdræt af levekylinger i konsumægsproduktionen og fasanopdræt. Og så skal det igen påpeges, at der er en del fejlregistreringer i denne grupperegistrering forårsaget af forkerte indberetninger. Det kan for eksempel være slagtekyllinger registreret under opdræt.

Dog må man også konstatere, at registreringerne i VET-STAT er forbedret over de sidste fem år, da færre og færre af registreringerne fremgår uden angiven produktionsart.

Antallet af CHR-numre, hvortil der er ordineret antibiotika til fjerkræ

Der er fra 2017 til 2018 igen sket et markant fald i det samlede antal af fjerkræ CHR-numre, hvortil der har været ordineret antibiotika.

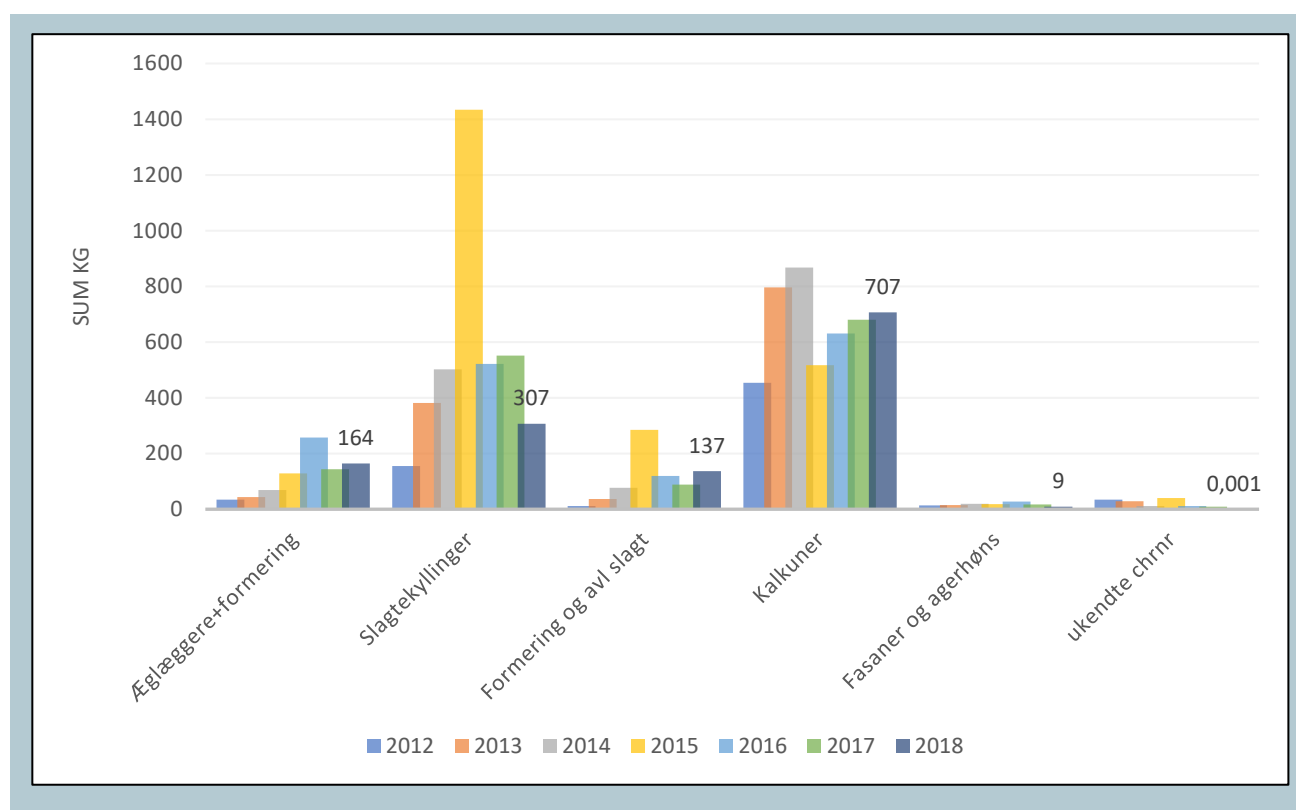
År	Antal CHR-nr
2012	109
2013	163
2014	186
2015	285
2016	205
2017	187
2018	137

Antibiotikaforbruget efter korrekt dyreart

Alle ordinationer fra årene 2012-2018 er gennemgået enkeltvis og sorteret ud på følgende grupper på baggrund af registreringer af dyreart på den enkelte bedrift i CHR-registeret og i Fødevarestyrelsens Zoonosedatabase:

- Æglæggere til konsumægsproduktionen inkl. opdræt til disse, samt formeringsledet
- Slagtekyllingeproduktionen
- Centralopdræt og formeringsdyr til slagtekyllingeproduktionen
- Kalkuner
- Fasaner, o.a.
- Ikke registrerede CHR-nr. – hobbyhønsehold - ukendte CHR-nr.

Figur 3. Antibiotikaforbrug efter korrekt dyreart



Ægproduktionen

Æglæggere, opdræt og formeringsled til ægproduktionen:

Der ses en samlet stigning i antibiotikaforbruget i denne gruppe på godt 13 % fra 2017 til 2018, til 164 kg aktivt antibiotika.

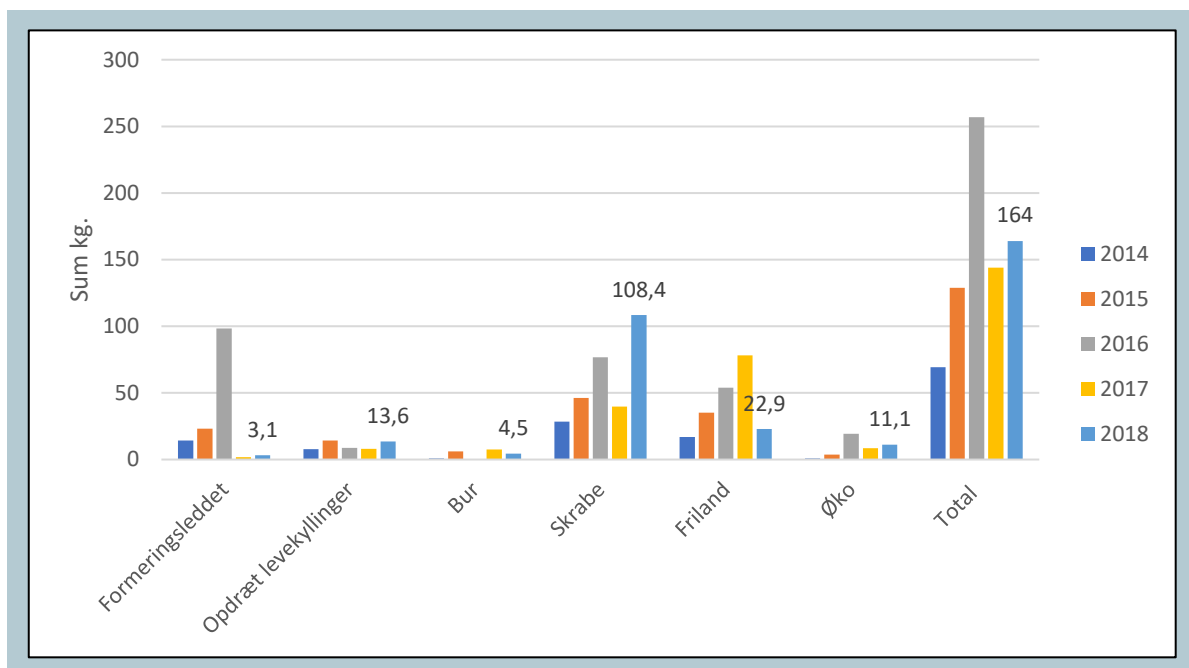
I 2018 blev der ordineret antibiotika 29 gange, hvilket kun er to gange mere end i 2017. Men igen står ganske få produktionssteder for en meget stor andel af det samlede forbrug. 3 af ordinationerne står for næsten 50 % af det samlede forbrug.

Hvor de store ordinationer i 2017 kunne ses i frilandsproduktionen, er det i 2018 i skrabeægsproduktionen, at de 3 tidligere omtalte store ordinationer er udskrevet. Dette medfører derfor en voldsom stigning i denne virksomhedsart. For burægsproduktionen er der igen i 2018 tale om en enkeltstående ordination.

Der er tale om mindre stigninger i henholdsvis opdrætningsproduktionen og den økologiske produktion.

Faldet i frilandsproduktionen skyldes udelukkende, at der tidligere var ganske store ordinationer inden for denne virksomhedsgruppe.

Figur 4. Fordelingen af anvendt antibiotika på de forskellige produktionsformer og formeringsleddet i ægproduktionen



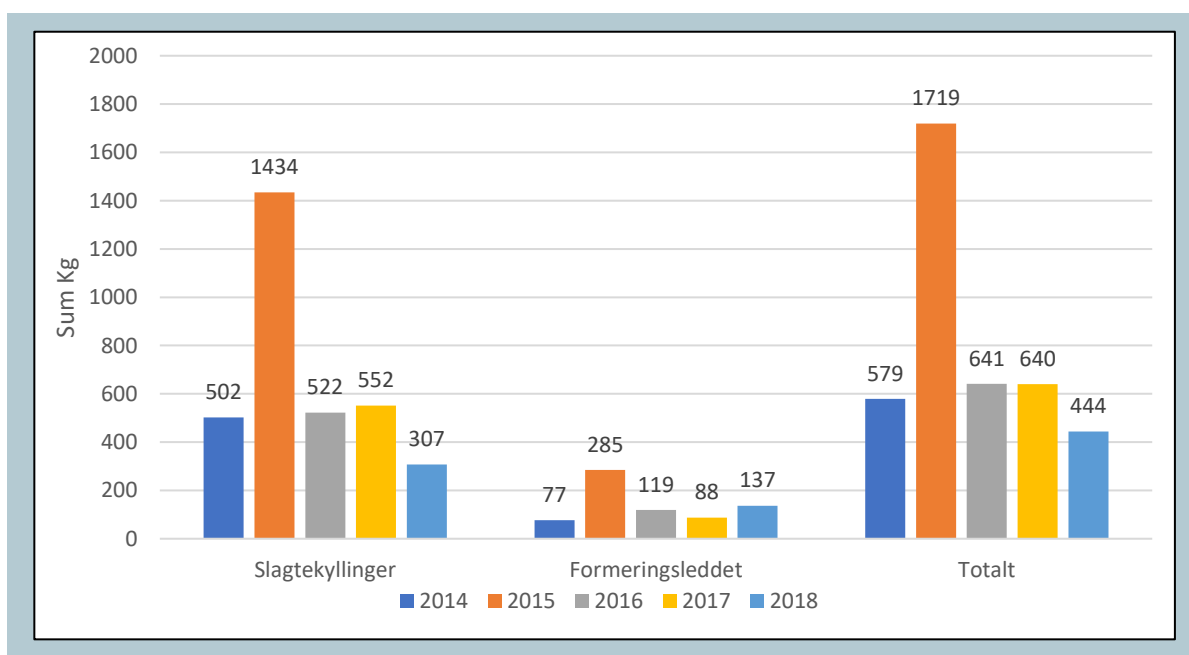
Slagtekyllingeproduktionen

For slagtekyllingesektoren er mængden af ordineret antibiotika faldet drastisk i 2018 til primærproduktionen, mens der er set en mindre stigning i formeringsleddet.

Der blev til slagtekyllingeproduktionen ordineret antibiotika 49 gange, hvor der i 2017 blev ordineret antibiotika 76 gange. Der har været behandlet 3 økologiske slagtekyllingeflokke i 2018.

Det lave antal ordinationer til slagtekyllingeproduktionen i 2018 bevidner den lave sygdomsforekomst, der er set i dette år.

Figur 5. Det samlede forbrug af antibiotika i slagtefjerkræproduktionen 2014-2018



Formeringsleddet til slagtekyllingeproduktionen:

Der ses en stigning i den samlede mængde af anvendt antibiotika i denne gruppe i 2018.

I 2017 blev der ordineret antibiotika 16 gange til formerings- og centralopdrætningsleddet. I 2018 skete dette 21 gange. Samtidigt er 2 af ordinationerne til 2 CHR-nr. meget store og står tilsammen for næsten 55 % af den samlede tildeling. Hvis disse to ordinationer blev udtaget af opgørelsen, er det samlede forbrug i formeringsleddet til den danske slagtekyllingeproduktion meget lavere i 2018 end i 2017.

Kalkuner

For kalkuner ses der igen en stigning i anvendt antibiotika fra 2017 til 2018.

Fasaner og agerhøns

For fasaner og agerhøns er der igen tale om et fald i mængden af anvendt antibiotika fra 2017 til 2018.

Status for salmonellahandlingsplanen 2019 (Opgjort 13. juni 2019)

Året 2019 er heldigvis startet lidt roligere end 2018, når det drejer sig om de almindelige salmonellatyper. Til gengæld har vi set udbrud af Salmonella Gallinarum biovar Pullorum (hønsetyfus) i fasanopdræt.

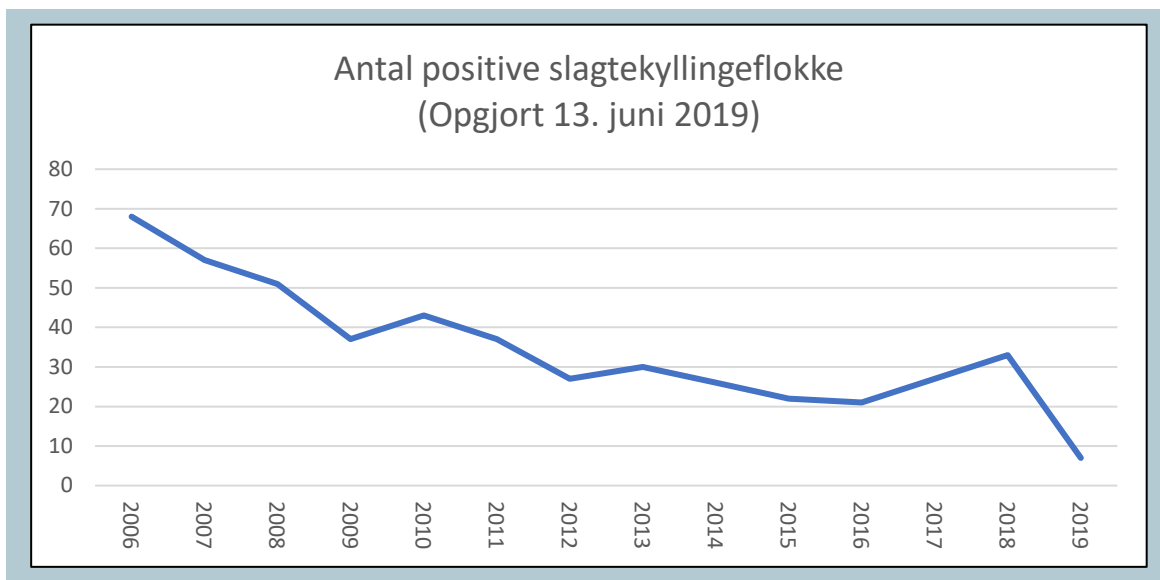
Slagtekyllingesektoren

- Centralopdræt, formering, avlsleddet
Der har ikke været nogle flokke under mistanke i 2019.
- Centralopdræt
Der har været en smittet flok i 2019. Flokken blev fundet smittet med S. Stanley i maj måned.
- Rugeægproduktion
Der har ikke været nogle flokke under mistanke i 2019.

Slagtekyllingeproduktionen (AM/BM/CM-kontrollen)

I 2019 er der frem til d.d. konstateret smitte med Salmonella i 7 slagtekyllingeflokke, fordelt på 6 ejendomme. De 6 af disse flokke er konventionelle slagtekyllingeflokke, hvor der er konstateret smittet med henholdsvis S.Typhimurium eller monofasisk Typhimurium. Den sidste flok er en mindre flok, hvor typebestemmelsen endnu ikke foreligger.

Der er ikke konstateret smitte i økologiske slagtekyllingeflokke i 2019.

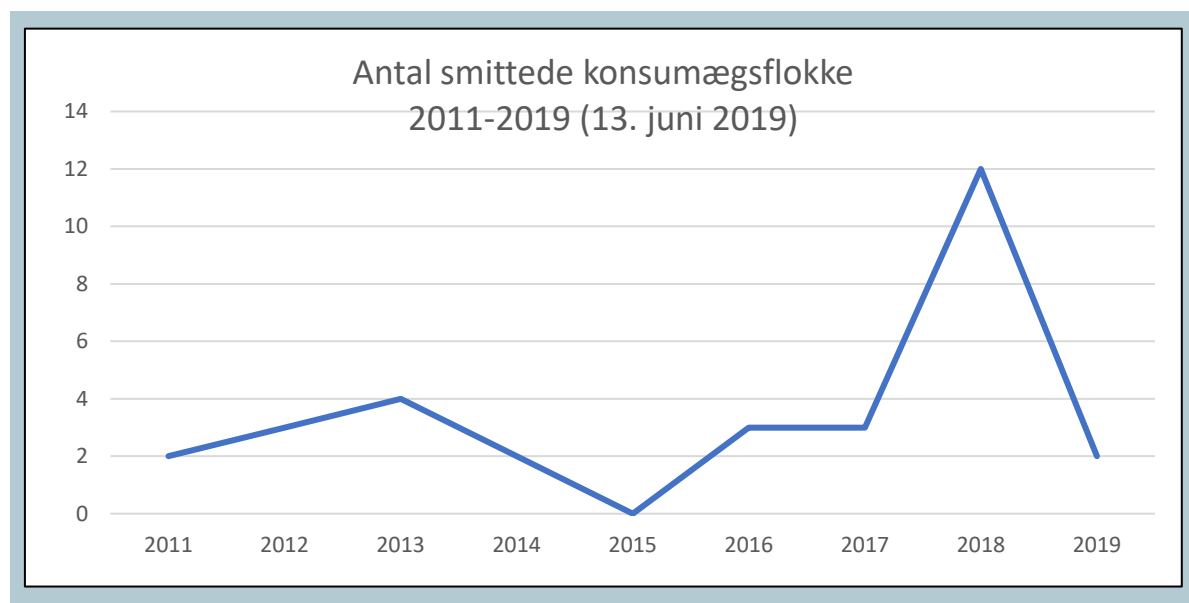


Konsumægssektoren

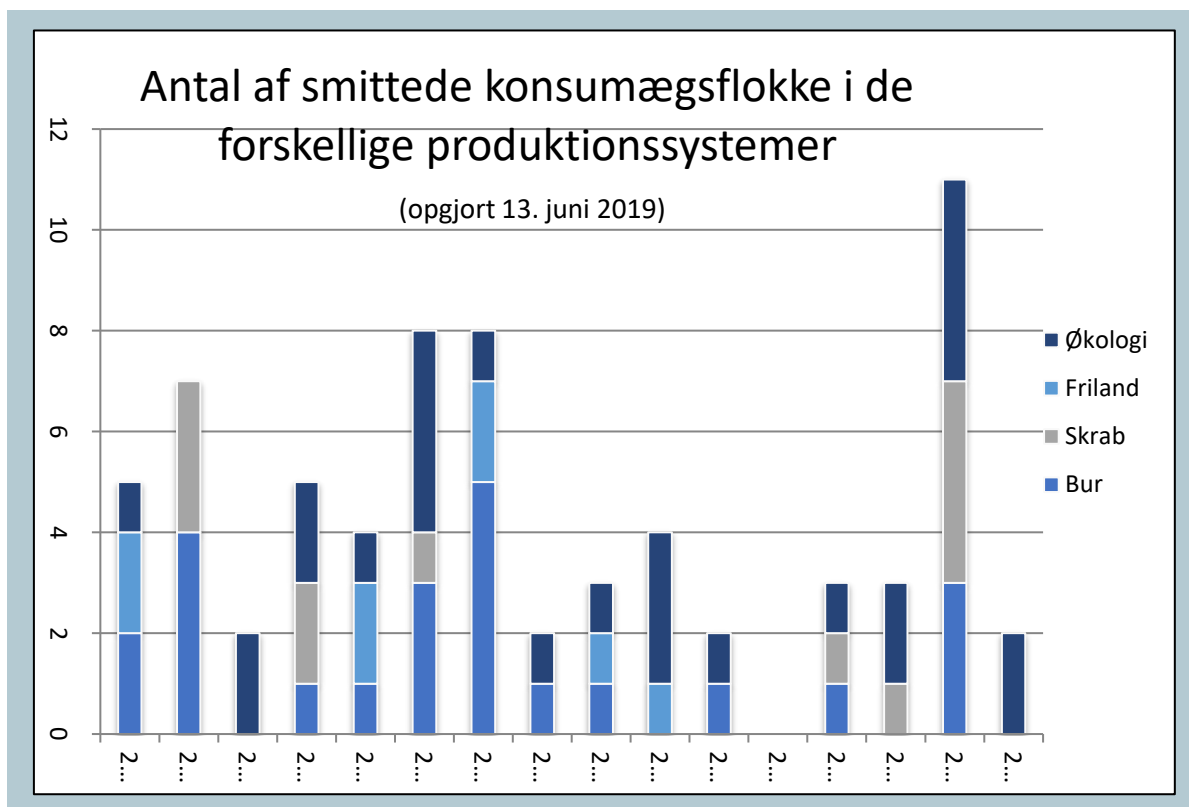
- Centralopdræt
Der har ikke været nogen centralopdrætningsflokke under mistanke i 2019.
- Rugeægsproduktionen
Der har ikke været nogen formeringsflokke under mistanke i 2019.
- Opdrætning af levekylinger til konsumægsproduktionen
Der har ikke været nogen opdrætningsflokke under mistanke i 2019.

Konsumægsproduktionen

3 konsumægsflokke har været under mistanke for at være smittet med Salmonella i 2019. De mistænkte flokke er fordelt på 3 ejendomme. I henholdsvis februar og marts kom der to økologiske flokke under mistanke. Disse flokke blev efterfølgende begge to konstateret smittet med henholdsvis S. Derby (en mindre flok med kun 1.400 dyr) og S. Liverpool. Den sidste flok, en frilandsflok, kom under mistanke i maj måned grundet fund af S. Give i en rutineprøve og blev efterfølgende erklæret fri for Salmonella grundet rene mistankeprøver.



Ud fra registreringerne i Fjerkrædatabasen er det muligt at sammenligne både de enkelte år samt fordelingen af smittede flokke mellem produktionsformerne. Grafen nedenfor viser fordelingen mellem smittede flokke på tværs af de forskellige produktionssystemer.



- Stalddørshønsehold
Der har ikke været nogle mistanker i stalddørshønsehold i 2019.

Hønsetyfus

I slutningen af maj og start juni blev der konstateret hønsetyfus i to fasanbesætninger på Sjælland. De to besætninger havde kontakt med hinanden via ejer. Sygdommen er ikke set i mange år i Danmark. Sygdommen er dødelig for fjerkræ og viser sig typisk ved hvidlig misfarvet diarré, åndedrætsbesvær og øget dødelighed, især blandt kyllingerne. De to besætninger er sat under Offentligt Tilsyn, og der er påkrævet rengøring og desinfektion eller negative serologiske prøver forud for at dette tilsyn ophæves igen.

Fødevarestyrelsen har på baggrund af disse fund informeret ud om sygdommen og har opfordret alle fjerkræejere til at stoppe al handel ved mistanke om sygdom samt at undlade at udsætte syge dyr.

Hvis man ser øget dødelighed og/eller nedsat vand- og foderoptag i sin besætning, har man som fjerkræejer pligt til at kontakte sin dyrlæge. Denne dyrlæge skal, på baggrund af et besøg i besætningen, melde sagen videre til Fødevarestyrelsen, der derefter håndterer sagen.

Yderligere information om ovenstående aktiviteter:

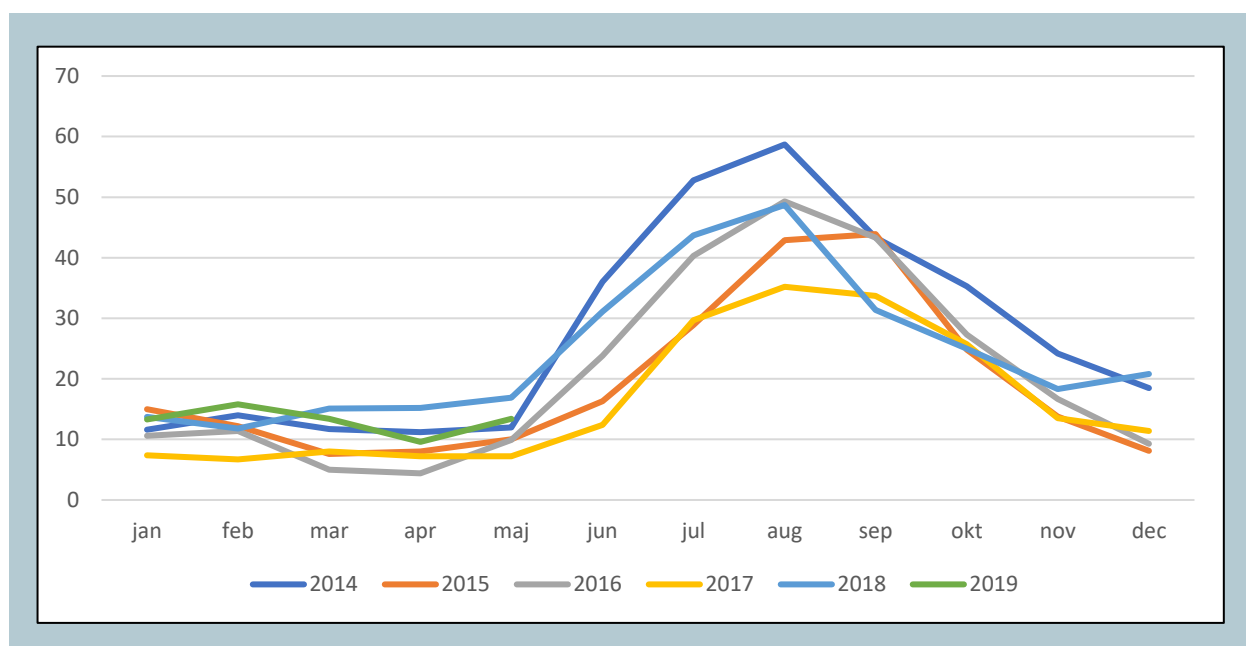
Mie Nielsen Blom

T +45 3339 4447 | M +45 2334 6566 | E mnb@if.dk

Campylobacterhandlingsplan

'Handlingsplan for campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og det omgivende miljø 2018 – 2021' startede i januar i år. Landbrug & Fødevarer deltager i såvel styre- som arbejdsgruppe. Planen har en række indsatsområder, både inden for slagtekyllingeproduktionen, men også med at se på andre smitekilder og smitteveje. I planens løbetid skal der således blandt andet ses på, om det er muligt at optimere mulighederne for at vurdere handlingsplanens effekt. Her skal ses på både data fra humane campylobacter-tilfælde og på, om der kan skelnes bedre mellem forskellige kilder. Endvidere er der fokus på, om det vil være muligt at nedbringe campylobacterforekomsten i udegående slagtekyllinger, fortsat fokus på slagtehygiejnen også på mellemstore og små slagterier, og endelig skal betydningen af andre kilder undersøges. Fødevarestyrelsen står for forbrugeroplysning så som grill-kampagne og en kampagne med råd om mad, når man rejser.

I regi af handlingsplanen følges forekomsten af campylobacter i flokkene af slagtekyllinger, se grafen:



Yderligere information:

Lene Lund Lindegaard

T +45 3339 4322 | M +45 5190 1597 | E lls@lf.dk

Formål med projektet

Fjerkræfagligt Temadøgn er et projekt støttet af Fjerkræafgiftsfonden. Projektets formål er at give medhjælpere, nystartede fjerkræproducenter med flere mulighed for at tilegne sig bredere viden om fjerkræfaglige emner og erfaringsudveksle samt at flere landbrugselever får interesse for fjerkræ og bliver klædt bedre på til at varetage fjerkræproduktion.

Forventningen er, at projektet vil bidrage til at skabe øget interesse for fjerkræproduktionen og derigennem styrke branchens mulighed for at tiltrække kvalificeret arbejdskraft.

I projektet er der afsat midler til afholdelse af to Fjerkræfaglige Temadøgn i 2019. Anden omgang afholdes i løbet af efteråret.

Er du interesseret i at deltage i næste omgang, eller kender du nogen, der er, så kan du allerede nu sende en mail til Anina Kjær (Landbrug & Fødevarer) på AKJ@LF.DK og blive skrevet op til næste temadøgn.

Deltagelse er gratis, og både overnatning og forplejning er dækket af projektet.

Temadøgn en stor succes - 29 landbrugsskoleelever og andre fjerkræinteresserede mødte op til Fjerkræfagligt Temadøgn hos Landbrug & Fødevarer den 2.-3. maj 2019

De to dage bød på et intensivt fjerkræfagligt program med indlæg fra nogle af branchens eksperter, virksomheder, forskere og producenter.

Den første dag gav Mie Nielsen Blom (Landbrug & Fødevarer) deltagerne en grundlæggende introduktion til fjerkræbranchen og til produktionens opbygning.

Henrik Bang Jensen (Landbrug & Fødevarer) gav et indblik i miljørelaterede udfordringer for fjerkræ, efterfulgt af ægproducent Henrik Pihl Winterø, der fortalte om og viste billeder fra sin opdræts- og skrabeægproduktion, herunder hvordan det har været en læreproces at gå fra burægproduktion til skrabeægproduktion. Charlotte Frantzen Bjerg (Danæg/ DLG) holdt indlæg om management i ægproduktionen og de udfordringer, der kan være. Her blev der lagt vægt på, hvor vigtigt et godt opdræt er for resten af æglægningsperioden.

Eftermiddagen blev brugt på Københavns Universitet i selskab med professor i fjerkræsygdomme Jens Peter Christensen og adjunkt Ida Thøfner. Her blev deltagerne introduceret til nogle af de mest almindelige fjerkræsygdomme, og fremgangsmåden for obduktion af fjerkræ blev vist. Derefter fik deltagerne selv lov til at obducere og forsøge at finde dødsårsag på en række æglæggere, kyllinger og forældredyr til slagte.

På andendagen lagde Palle Vinstrup (KHL) ud med at fortælle om bygninger og nødprocedurer, og Susanne K. Larsen (Fødevarestyrelsen) introducerede deltagerne til dyrevelfærdslovgivningen indenfor fjerkræproduktionen. Mie Nielsen Blom fortalte derefter om zoonoser i fjerkræ samt om effektivitetskontrol og branchekoder for både æg og slagtekyllingeproduktionen. På programmet var også indlæg om økologi i fjerkræproduktionen. Den del stod Lars Holdensen (Landbrug & Fødevarer) for.

Slagtekyllingeproducent Solveig Nørmark fortalte og viste billeder fra sin produktion og gav et indblik i de opgaver, der er før, under og efter en rotation. Henrik Hansen (Dan Hatch) fulgte op med et indlæg om management i slagtekyllingeproduktionen og lagde meget vægt på opstarten af kyllingerne.

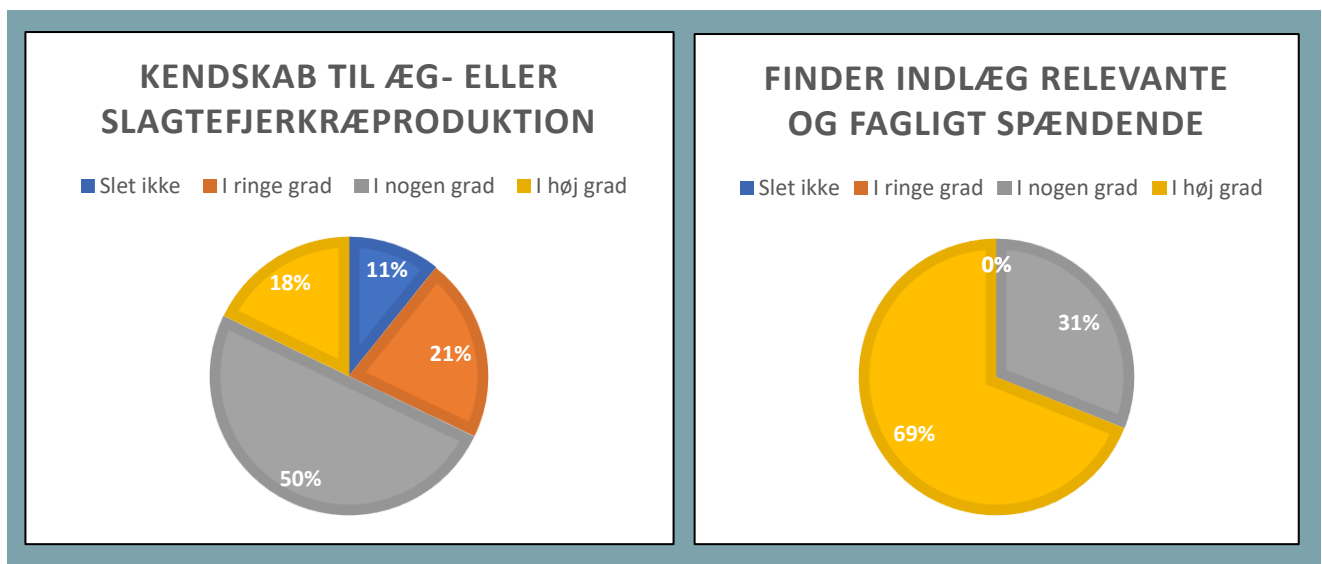
Afslutningsvist holdt Björn Forkman (Københavns Universitet) et indlæg om adfærd, velfærd og stress hos fjerkræ.

Der blev stillet mange gode og relevante spørgsmål fra deltagerne de to dage, og i evalueringen gav mange udtryk for, at de godt kunne bruge endnu mere tid på at fordybe sig i emnerne.

Positive tilbagemeldinger

Der har kun været positive tilbagemeldinger fra deltagerne. Trods forskelligt kendskab til fjerkræproduktionen har alle svaret, at de i nogen eller høj grad fandt indlæggene på temadøgnet relevante og fagligt spændende.

Ligesom alle også har svaret, at de i nogen eller høj grad kunne forestille sig at beskæftige sig med fjerkræ fremover.



Yderligere information om ovenstående aktivitet:

Mie Nielsen Blom

T +45 3339 4447 | M +45 2334 6566 | E mnb@if.dk

Fødevarer- og veterinære Forhold

Formål med projektet

Projektet indeholder faglig-tekniske aktiviteter til støtte for branchen samt overvågning og formidling af veterinære og fødevarerikkerhedsmæssige krav og regler - nationale såvel som fra relevante tredjelandsmarkeder. Projektet er baseret på en mangeårig indsats og har betydning for kvaliteten af og tilliden til branchens produkter og dermed sektorens mulighed for afsætning i EU såvel som til en lang række tredje-landemarkeder.

Projektet sikrer, at fjerkræbranchens slagterier opdateres med hensyn til lovgivningskrav vedr. fødevarerikkerhed, hygiejne, biocider, mærkning, fødevarerikontaktmaterialer m.v.

Desuden sikrer projektet besvarelse af spørgeskemaer, forberedelse, koordinering, deltagelse samt opfølgning i forbindelse med myndighedsinspektioner fra tredjeland og SANTE-F.

Projektets resultater formidles ad hoc, for eksempel via nyhedsbreve, temadage, netværksmøder m.v.

Eksportrestriktioner: Fugleinfluenza m.m.

Oversigt over eksportrestriktioner

På Fødevarerstyrelsens hjemmeside om eksportrestriktioner, ligger "Liste over aktuelle eksportrestriktioner" på dette link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Eksportrestriktioner.aspx>

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på oversigten for at se, om der er kommet ændringer, og vi beskriver ændringerne kort på dette link:

<http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/oversigt-over-eksportrestriktioner>

Fra 7. marts 2019 til og med 6. juni 2019 har der været nedenstående ændringer i relation til fjerkræ og fjerkrækød:

Malaysia har indført forbud mod bl.a. fjerkrækød.

Forbuddet trådte i kraft 12. marts 2019.

Hong Kong har indført forbud mod fjerkrækød og fjerkræprodukter (inkl. æg) fra Middelfart kommune.

Forbuddet trådte i kraft 18. marts 2019.

Singapore har indført forbud mod fugle inkl. prydugle, fjerkrækød og fjerkræprodukter (inkl. æg) indenfor 1 km zone i Middelfart kommune.

Undtagelser for fjerkræprodukter (inkl. ægprodukter) varmebehandlet iht. OIEs retningslinjer.

Forbuddet trådte i kraft 14. marts 2019.

Rusland har meddelt, at de som følge af lavpatogen fugleinfluenza i Danmark, pr. 16. april 2019 indfører midlertidig restriktion for levende fjerkræ og rugeæg fra Rebild og Middelfart kommune til Rusland.

Restriktionen gælder også ved transit af levende fjerkræ fra Rebild og Middelfart kommune.

Undtagelser. Alle andre danske kommuner.

Forbuddet trådte i kraft 16. april 2019.

Oversigt over certifikater til eksport

Landbrug & Fødevarer opdaterer fra tid til anden oversigt over certifikater i Fødevarestyrelsens certifikatdatabase til brug ved eksport af fjerkrækød og fjerkrækødprodukter. Link:

<http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/fjerkræ-eksportcertifikater>

Seneste liste er fra 4. juni 2019. I forhold til listen af 21. februar 2019 er der disse ændringer:

Makedonien

La 23,0-5027 Hakket kalkunkød og MSM fra fjerkræ er fjernet og erstattet af certifikat til Nordmakedonien

Nordmakedonien

La 23,0-6397 Hakket fjerkrækød og MSM fra fjerkræ¹⁾, er nyt

Singapore

La 23,0-6350 Tillægscertifikat, er nyt

La 23,0-6359 Tillægscertifikat, er nyt

Tredjelande, generelt

La 23,0-1947, La 23,0-1949, La 23,0-2228, La 23,0-1553, La 23,0-1554 er fjernet fra certifikatdatabasen.

¹⁾ Makedonien har ændret navn til Nordmakedonien, og certifikatet er opdateret. Bemærk, at der på la 23,0-6397 kun kan eksporteres hakket kød fra kalkun, mens der kan eksporteres maskinudbenet kød fra fjerkræ generelt.

Japans "The third free countries list"

På de japanske myndigheders hjemmeside ligger liste over lande, regioner eller zoner (Third free countries), som Japan anser som fri for højpatogen og lavpatogen aviær influenza, og godkendt til at eksportere fjerkrækød og fjerkrækød m.v. til landet. Link til MAFFs side:

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på "The third free countries list" for at se, om der er kommet ændringer, og vi beskriver ændringerne kort på dette link:

<http://lf.dk/videnom/foedevareproduktion/japansthe-third-free-countries-list>

Fra 7. marts 2019 til og med 6. juni 2019 har der været følgende ændringer:

USA, 3 ændringer vedr. forskellige stater i USA

Yderligere information angående ovenstående 3 aktiviteter:

Lisbeth Højrup

T +45 3339 4425 | M +45 5167 1525 | E lih@lf.dk

Siden sidste nyhedsbrev har der været udkommet 2 udgaver af Lovgivnings-Nyt i hhv. april og maj. Af relevante emner kan nævnes:

- **Vejledning om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.m.**

Fødevarerstyrelsen har udsendt en revideret vejledning om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder nr. 9126 af 15. februar 2019. Vejledningen er opdateret i henhold til den seneste bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.m., nr. 1404 af 29. november 2018 (omtalt i Lovgivnings-Nyt nr. 10, 2018).

Vejledningen beskriver nu den ændrede fortolkning af detailvirksomheders levering til engrosvirksomheder i henhold til den ny oplagringsregel og 1/3-dels reglen. Vejledningen er herudover ændret i rækkefølgen af afsnittene, og der er en del redaktionelle ændringer til mange afsnit. Den digitale udgave af vejledningen kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger/Autorisationsvejledning/Sider/Forside.aspx>

- **Kontrolkampagner Fødevarerstyrelsen 2019**

Fødevarerstyrelsen har på deres hjemmeside offentliggjort de kontrolkampagner, der er planlagt for 2019.

Af relevante kampagner kan nævnes:

- Analytisk kontrol af sporedannende bakterier (sous vide og henkogte produkter) (januar – december)
- Ernærings- og sundhedsanprisninger på dagligvaren (marts-november)
- Vedligehold i fødevarer virksomheder (juni -november)
- Frivillig mærkning af fjerkrækød med produktionsoplysninger (juli -december)
- Kontrol af mærkning og anvendelse af biocidholdige produkter i fødevarer virksomheder (september – december)

Herudover er der en række kampagner, som primært retter sig mod detail- og restaurationsbranchen. For nogle af kampagnerne er der på nedenstående link en uddybende tekst.

Link til Fødevarerstyrelsens hjemmeside, hvor alle kampagner fremgår:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolkampagner/Kontrolkampagner_2019/Sider/default.aspx

- **Begrænsning for anvendelse af transfedtsyrer i EU**

"Kommissionens forordning (EU) 2019/649 af 24. april 2019 om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 for så vidt angår andre transfedtsyrer end transfedtsyrer, der forekommer naturligt i animalsk fedt", fastsætter begrænsninger for anvendelsen af transfedtsyrer. Andre transfedtsyrer end transfedtsyrer, der forekommer naturligt i animalsk fedt, må anvendes i mængder på højst 2 gram pr 100 gram i fødevarer til den endelige forbruger og fødevarer til levering til detailhandel.

Begrænsningen svarer til de danske regler, som fremgår af bekendtgørelsen om transfedtsyrer i olier og fedtstoffer, nr. 1427 af 3. december 2015. Forordning nr. 2019/649 træder i kraft 15. maj 2019, men fødevarer som ikke overholder bestemmelserne i forordningen kan markedsføres indtil 1. april 2021.

Link til forordningen:

<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0649&qid=1556627673485&from=DA>

Lovgivnings-Nyt kan ses på dette link:

<https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/ny-lovgivning-kodvirksomheder>

Lovgivnings-Nyt dækker udvalgte områder af lovgivningen, som skal overholdes ved produktion af kød og kødprodukter. Hovedfokus i nyhedsbrevet ligger på hygiejne, mærkning og sammensætning af kød og kødprodukter og berører f.eks. ikke arbejdsmiljølovgivning, lovgivning rettet mod primær produktion eller lovgivning som omhandler indtransport og aflivning. Det tilstræbes at omtale relevant lovgivning indenfor emneområdet, men nyhedsbrevet giver ikke sikkerhed for, at alt ny lovgivning omtales. Lovgivnings-Nyt indeholder også et afsnit omkring ”Mulige nye lovinitiativer”.

Herudover gøres opmærksom på, at det altid vil være den i Retsinformation eller EUR-Lex gældende udgave af specifik lovgivning som er gyldig uanset, hvad der måtte være anført i f.eks. ældre udgaver af ”Lovgivnings-Nyt”.

Yderligere information:

Maj-Britt Albrechtsen

T +45 3339 4478 | M +45 3083 1065 | E mpa@lf.dk

Dialogforum for kontrol

Fødevarestyrelsen afholdt 25. marts møde i dialogforum for kontrol, hvor Landbrug og Fødevarer deltog. På mødet deltager brancheorganisationer for både detail- og engrosbrancher. På mødet blev blandt andet orienteret om kontrolkampagner i 2019, som er refereret under emnet Lovgivnings-Nyt. Herudover blev der orienteret om Fødevarestyrelsens arbejde med kontrolstrategier, fælles principper for sanktionering, fødevarerforlig IV samt status på Brexit.

Dialogforum for kontrol afholdes 2 gang om året, og næste møde er 12. juni.

Yderligere information:

Maj-Britt Albrechtsen

T +45 3339 4478 | M +45 3083 1065 | E mpa@lf.dk

Anna Høgberg

T +45 3339 4459 | M +45 5167 1529 | E aho@lf.dk

Modernisering af kødkontrol

Ph.d.-projektet om modernisering af kødkontrol i slagtekyllinger blev startet i januar 2019. Projektet er et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer og Københavns Universitet, hvor IHFood, Teknologisk Institut, Danpo og HKScan også er inddraget. Der skal arbejdes med at afklare, hvordan vi nationalt vil tolke og implementere de nye regler for kødkontrol. Projektet vil også bidrage til at opklare, hvad der er en fødevarerikkerhedsmæssig risiko, og hvad der handler om dyresundhed eller dyrevelfærd. Derudover skal der bidrages til at kamerabaseret støtteværktøj kan implementeres, og at feedback-systemet fra slagteriet til producenterne forbedres. Før det kamerabaserede støtteværktøj kan implementeres, skal der foreligge accept fra alle medlemsstater i EU, hvilket fordrer en proces gennem Fødevarestyrelsen.

Ph.d.-projektets titel er Evaluering af ækvivalens og cost benefit af "Meat Safety Assurance system" for slagtekyllinger med kamera som støtteværktøj.

Delprojekter:

- Undersøge mulige årsager til hudbetændelse i danske slagtekyllinger ved at bruge kødkontroldata
- Undersøge mikrobiologiske og patologiske årsager til kassationer af danske kyllinger i post mortem kontrol
- Undersøge overensstemmelse mellem vurderinger udført af europæiske veterinærer af billeder, indsamlet med det kamerabaserede støtteværktøj

Evaluere ækvivalens og cost benefit af et "Meat Safety Assurance system" for slagtekyllinger med kamera som støtteværktøj versus traditionel kødkontrol. Vi vil bruge evalueringsværktøjer såsom Risksur EVA tool og NEOH. Input vil være resultaterne fra udvikling og validering af de kamerabaserede systemer, dokumentation og risikovurderinger vedrørende folke- og dyresundhed og dyrevelfærd, og andre fødevarer kædeoplysninger (i Europa såvel som specifikt i Danmark).

I tillæg til at bruge eksisterende data kan der også bruges teoretiske værdier til denne systemanalyse.

Projektet er knyttet til et netværks projekt, der er finansieret under paraplyen COST i EU-systemet: Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance (RIBMINS)

RIBMINS startede i 2019 og varer til 2023. I projektet deltager universiteter, brancher og myndigheder. Hovedformålet er at bidrage til implementering af en ny risikobaseret og helkædebaseret kødkontrol indenfor EU.

RIBMINS har 5 forskellige arbejdsplaner;

1. Scope and targets of meat safety assurance
2. On farm-level controls and risk categorization of farms
3. Abattoir-level controls and risk categorization of abattoirs
4. Meat safety assurance system impact with changes, addition and alternatives to meat inspection
5. Meat safety assurance system training, communication and monitoring.

Yderligere information:

Marianne Sandberg

T +45 3339 4477 | M +45 4031 4954 | E msa@lf.dk

Nyt fra AVEC

DR-programmet "Kontant: Vandede kyllinger i køledisken" fremførte faktisk forkerte påstande omkring vandindholdet i kyllingekød. Der blev afholdt et møde i Landbrug & Fødevarer med Fødevarestyrelsen, hvor der var en god dialog og stor enighed om fakta vedrørende problemerne med måling af vandindholdet. Landbrug & Fødevarer rettede henvendelse til DR uden noget resultat, og DR blev derfor anmeldt til pressenævnet - der afventes svar på dette.

Landbrug & Fødevarer kontaktede officielt Fødevarestyrelsen for at få svar på om produkterne var "ulovlige" som der påstås i DR-programmet. Fødevarestyrelsen svarede, at de ved deres kontrol på slagterierne ikke fandt tegn på, at slagterierne snyder eller ikke har styr på processerne omkring tilsætning eller optag af vand.

Derudover udtalte Fødevarestyrelsen, at kriterierne i den kemiske analyse bør opdateres. Landbrug & Fødevarer er enige og mener, at hele grundlaget for beregningerne for det fysiologiske/naturlige vandindhold og for det tilsatte vandindhold bør tages op til revision. Landbrug & Fødevarer arbejder videre på dette i samarbejde med AVEC og Fødevarestyrelsen.

Yderligere information:

Stephanie Højgaard Mahrt

T +45 6010 1091 | E sthm@lf.dk

Kvalificeret arbejdskraft til den danske kødbranche

Formål med projektet

Projektet bidrager til løsning af branchens udfordringer indenfor rekruttering og kompetenceudvikling både på den korte og lange bane.

Projektet er generisk og finansieret af SAF, KAF, FAF og Norma & Frode S. Jacobsens Fond. I Landbrug & Fødevarers system, er indsatsen forankret hos Dansk Kød, og der er nedsat en engageret styregruppe, Kødbbranchens Kompetenceudvalg, med deltagelse af HR-direktører fra kødbranchen.

Projektet består af 3 hovedindsatsområder:

1. **Rekrutteringskampagnen Minds Behind Meat**
2. **Kompetenceudvikling**
3. **Forskningsbaseret kødvidenskabelig uddannelse**

Aktiviteter i perioden Q2

1 Rekrutteringskampagnen Minds Behind Meat

I Q2 2019 har der fortsat været fokus på rekrutteringen af maskintekniske kompetencer (maskinmestre, elektrikere, ingeniører, procesoperatører, industrioperatører med flere). Hovedaktiviteten er afviklingen af karrierespil på alle maskinmesterskoler og udvalgte erhvervsskoler samt deltagelse i diverse karriere- og erhvervsmesser.

Med særlig støtte indhentet fra Norma & Frode S. Jacobsens Fond var slagteruddannelsen i år repræsenteret som konkurrencefag på Skills 2019 i april. Eventet blev markedsført gennem Minds Behind Meat-kampagnen, og oplevelsen var, at deltagelsen medførte stor intern stolthed blandt slagteruddannelsens elever, i branchen generelt samt positiv ekstern fokus på kødbranchens uddannelser. Eventet var besøgt af 55.000 tilskuere.

Der er optaget 6 nye kampagnefilm til Minds Behind Meat. De kan ses på følgende sites:

- www.mindsbehindmeat.dk
- <https://www.youtube.com/channel/UCbXRSOnD1BQuBXNp-YiBuog>
- Facebook – søg efter siden "minds behind meat"

Vi vil gerne opfordre alle med interesse i projektet til at like, kommentere og dele facebook siden, linke til kampagneplatformen osv.

2 Kompetenceudvikling

Kødbbranchens Kompetenceudvalg mødes i august med de 3 fødevareruniversiteter for at høre om uddannelses- og efteruddannelsesmuligheder, diskutere, hvordan branchens kompetencebehov bedst imødekommes og sætte fokus på at styrke studentersamarbejdet.

Der planlægges en analyse, som skal undersøge kødbranchens behov og kommende behov for IT-kompetencer.

3 Forskningsbaseret kødvidenskabelig uddannelse

Den danske kødforskning, og derved evnen til at tilbyde kødvidenskabelig forskningsbaseret uddannelse, er kraftigt udfordret. Muscle Based Food Network, som samler de 3 fødevareuniversiteter samt Teknologisk Institut (DMRI), arbejder på en samlet kødforskningsstrategi, som udkommer ultimo september 2019.

Målet er at øge forskningsaktiviteten på området.

Yderligere information:

Fie Vesterled Riis

T +45 3339 4095 | M +45 2724 5853 | E fvr@lf.dk

Opfølgning på 'Udvikling og afprøvning af praktisk anvendelige insektværn 2017 & 2018'

Formål med projektet

Formålet med projektet var at indsamle data fra yderligere én campylobacter-sæson fra de huse, der var med i FAF/NAER-projektet i 2016 samt yderligere 5-10 huse (fra tidligere projekter) - dette for bedre at dokumentere i hvor høj grad insektværn kan tilskrives at have en campylobacter-reducerende effekt. Videre skulle der indsamles data med hensyn til gennemførelsen af de pålagte smittebeskyttelsestiltag i huse med og uden insektværn for at forsøge at estimere størrelsen af effekten af de andre generelle smittebeskyttelsestiltag. Der skulle arbejdes videre med hvilke huse, der kunne have gavn af net og af rentabilitet af at implementere insektværn. Videre skulle der konkluderes med hensyn til, hvilke fibre/net og andre materialer over tidsperioden 2016 til og med efterår 2018, der var mest holdbare til insektværn. Der skulle også rapporteres, hvilke insektværnsystemer for eksisterende slagtekyllingehuse med "horisontal"- og "vertikal-ventilation" der p.t. er kommercielt tilgængeligt.

Har insektværn effekt mod Campylobacter?

Der var 2 producenter med hver 2 slagtekyllingehuse med fra projektet 2015/2016, der deltog i 2017- og 2018-afprøvningerne. Der blev inddraget campylobacterresultater fra yderligere 6 slagtekyllingehuse (3 CHR-numre) fra tidligere insektværnprojekter (Birthe Hald, DTU). I somrene 2017 og 2018 blev der derfor afprøvet insektværn af forskellig slags på 10 slagtekyllingehuse (af typen vist på billederne nedenfor).



I 2017 og 2018 var der henholdsvis 18 procentpoint og 17 procentpoint færre flokke med *Campylobacter* i slagtekyllingehuse med insektværn monteret (n=45 og n=35) versus slagtekyllingehuse uden insektværn (n=1493 og n=1317), og forskellen var statistisk signifikant.

Det betyder helt konkret, at hvis der er en 50 % forekomst af *campylobacter*positive flokke i slagtekyllingehuset (2 af de ca. 4 flokke produceret i et hus i sommersæsonen), så kan insektværn forebygge smitte af én flok. I 2016 var "den *campylobacter*reducerende effekt" meget mindre, måske som følge af et andet valg af afprøvningshuse eller måske var det relateret til det meget fugtige og varme vejr (og dørene i husene blev åbnet). Birthe Halds tidligere studier viste en meget større effekt. Forebyggelse af en flok hver sommer per hus vurderes at være for lidt til, at det kan betale sig at investere i et insektværn.

Forsøg på at estimere størrelsen af effekten af generelle smittebeskyttelsestiltag

Det ville være optimalt at kunne adskille *campylobacter*forekomst, der skyldes den generelle smittebeskyttelse versus insektværn, men der var ingen gode data til at belyse dette. Men observationer og viden om de enkelte huse, der har været med i både FAF/NAER 2015/2016 projektet og Birthe Halds ældre insektværnsprojekter samt det europæiske projekt CAMCON i Spanien viser (på forskellig vis), at generel smittebeskyttelse er meget vigtig for, at fluenettet skal have stor effekt.

Yderligere information:

Marianne Sandberg

T +45 3339 4477 | M +45 4031 4954 | E msa@lf.dk

Dyrevelfærd hos slagtefjerkræ

Formål med projektet

Dyrevelfærd i slagtefjerkræproduktionen er til stadighed i fokus både i branchen og i samfundet. Projektet har til formål at indsamle viden om dyrevelfærd hos slagtefjerkræ og videregive denne information for derigennem at lette implementering af nye tiltag og lovgivning samt at følge op på dyrevelfærdsmæssige forhold, således at slagtefjerkræproduktionen kan udvikles og samtidig tilgodese forholdene vedrørende dyrenes velfærd.

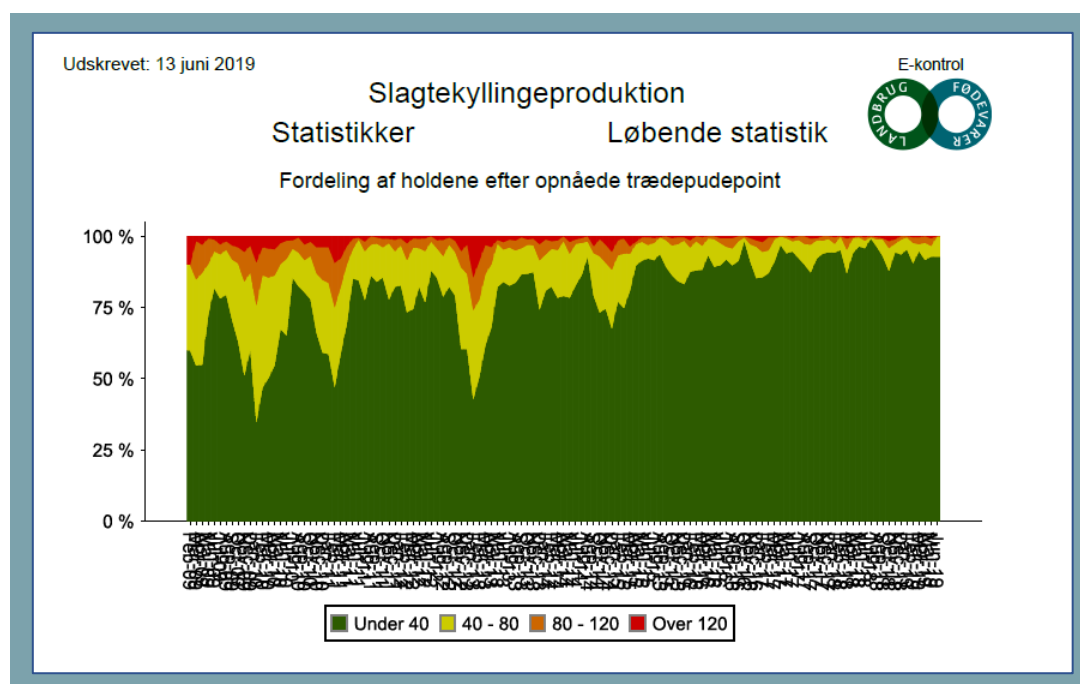
Projektet handler overordnet om at indhente viden og vejlede primærproduktionen og branchen i forhold, der vedrører dyrevelfærd samt at informere borgere og samfund om dyrevelfærd og generelle produktionsforhold hos slagtefjerkræ.

Trædepudesvidninger hos slagtekyllinger

Fødevarerstyrelsens dyrlæger foretager veterinærkontrollen på slagterierne og kontrollerer herunder også 100 trædepuder fra hver eneste levering, der sendes til slagting i Danmark. Til trods for den meget positive udvikling er der fortsat fokus på indsatsen for at reducere forekomsten af svidninger på trædepuderne i slagtekyllingeproduktionen, både den konventionelle og økologiske. Årsagerne til trædepudesvidninger er mange, og eksterne årsager kan påvirke det samlede niveau. Den positive udvikling fortsætter som nævnt, og dette gælder også i 2018 og 2019. Udviklingen i antallet af trædepudesvidninger er dog fortsat lidt sæsonbetonet og svingende.

Producenter, der får slagtet kyllinger i udlandet, har mulighed for selv at indberette deres data i Landbrug & Fødevarer, Fjerkræs effektivitetskontrol. Den samlede, tilgængelige oversigt over trædepudesvidninger stammer fra Landbrug & Fødevarer, Fjerkræs effektivitetskontrol, som dermed indeholder indberetninger fra såvel danske som udenlandske slagterier. De danske myndigheder arbejder dog fortsat på en mere systematisk tilbagemelding om resultaterne af velfærdskontrollen på de tyske og hollandske slagterier, der slagter danske slagtekyllinger.

Der samles ikke data for trædepudesvidninger i økologiske slagtekyllingeflokke.



Yderligere information:

Mie Nielsen Blom

T +45 3339 4447 | M +45 2334 6566 | E mnb@if.dk

Miljøregulering af slagtefjerkræproduktionen

Formål med projektet

Formålet med projektet er at være på forkant med kommende krav på miljøområdet og dermed kvalificere vidensgrundlaget for den strategiske rådgivning af primærproducenter og branchens rådgivere. Det sker ved at følge lovgivningsprocessen i EU og nationalt på miljøområdet meget tæt, så rådgivningssystemet hele tiden er opdateret på gældende og kommende regler

Møde i Miljøfaggruppe Fjerkræ hos LANDMECO i Ølgod 14. maj

En af aktiviteterne under projektet Miljøregulering af Slagtefjerkræproduktionen er at varetage sekretariatsfunktion for Miljøfaggruppe Fjerkræ.

Miljøfaggruppe Fjerkræ er et netværk for branchens rådgivere af primærproducenter. Formålet er at sikre synlighed, sammenhæng og koordinering af den faglige rådgivning om miljøgodkendelser af fjerkræproduktioner samt sikre koordinering og videnuudveksling mellem miljørådgivere i fjerkræbranchen i rådgivningscentre, på SEGES og i Landbrug & Fødevarer.

Finansieringen af sekretariatsfunktionen deles med Danske Æg, da deltagerne i faggruppemøderne rådgiver inden for både slagtefjerkræproduktion og ægproduktion.

Udover at sikre videndeling mellem konsulenterne i branchen er det også vigtigt at sikre kontakten til virksomhederne i branchen. Derfor lægges nogle af møderne i Miljøfaggruppen ude hos branchens virksomheder.

Den 14. maj afholdt Miljøfaggruppen møde på virksomheden LANDMECO i Ølgod. LANDMECO er Skandinaviens største producent af fjerkræudstyr. Virksomheden blev grundlagt af Søren Andersen i Ølgod for 50 år siden, fordi hans forældre havde hønseri på det, der nu er naboejendommen til LANDMECO's hovedsæde og produktion. Det begyndte med en god idé til en redekasse - nu producerer LANDMECO til hele verden, og giver arbejde til godt 40 medarbejdere i Ølgod.

På mødet deltog 11 konsulenter fra DLBR-rådgivningscentre og andre rådgivningsvirksomheder. På dagsordenen var der blandt andet forventningerne til de nye normtal for husdyrgødning, udfordringer med tilladelser til flytbare huse til frilandsproduktioner, nye lugtmålinger i slagtekyllingestalde, fastsættelse af produktionsareal i æglæggestalde og status på Danmarks opfyldelse af internationale forpligtelser i forhold til reduktion af ammoniakemission.



Flemming Haugaard fra LANDMECO (th) fortæller om virksomhedens produktion.



LANDMECO er vokset lige ud af landbruget - og hovedkvarteret på Haulundvej ligger stadig lige ud til markerne.



Yderligere information:

Henrik Bang Jensen

T +45 3339 4452 | M +45 4037 2632 | E hbj@lf.dk