

Dansk Erhvervsfjerkræ

ISSN 0045-9607

Udgivet af foreningen
Landbrug & Fødevarer
Erhvervsfjerkræsektion

Redaktør:

Jørgen Nyberg Larsen
Landbrug & Fødevarer
Erhvervsfjerkræsektion
Vesterbrogade 4A, 1620 København V
Tlf.: 33 39 46 35 - Fax: 33 39 46 06
E-mail: jnl@if.dk

Juridisk konsulent:

Landbrug & Fødevarer, tlf.: 33 39 46 00

Annonceekspektion:

Landbrug & Fødevarer
Erhvervsfjerkræsektion
Vesterbrogade 4A, 1620 København V
Tlf.: 33 39 46 35

Jørgen Nyberg Larsen

E-mail: jnl@if.dk

Annoncer indleveres senest
den 2. i måneden.

Grafisk produktion: one2one a/s

Ove Gjeddes Vej 11-19, 5220 Odense SØ
Oplag: 900. Afleveret fra trykkeriet:
15. maj 2010.

Landbrug & Fødevarer Erhvervsfjerkræsektion

Formand:

Gdr. Martin Merrild,
Kvirumvej 9, 7560 Hjern
Tlf.: 9746 46 88 - Fax: 9746 46 66
Sekretariat, bogholderi og medlemservice
Landbrug & Fødevarer
Erhvervsfjerkræsektion
Vesterbrogade 4A, 1620 København V
Tlf.: 33 39 46 35 - Fax 33 39 46 06
Jørgen Nyberg Larsen
E-mail: jnl@if.dk
www.danskladbrug.dk/erhvervsfjer

INDHOLD:

Leder	223
Meddelelser	224
Markedsberetning	228
Konsulentens dagbog	231
Til bords med kylling	234
Tilfredsstillende resultat fra DANÆG trods afvikling i Ungarn	238
Frengang hos HEDEGAARD foods	242
Investering i nye grønne processer og teknologier i det primære jordbrug	245
Orm i fritgående høner	246
Puslespillet, hvor kyllinger er halvt hane og halvt høne, er løst	248
Ingen salmonella i dansk kyllingekød i 2009	249
Dansk-russisk forretningskonferencen	250
Fluenet - Status efter 4 år	252
National Chicken Council offentliggør revideret program for dyrevelfærd	255
IEC møde i Paris	256
Strategimøde for Erhvervsfjerkræsektionens Æggruppe	258
Undgå fluertil sommer	260
Binadan og DACS fortsætter samarbejdet	262
Stigende forbrug af antibiotika til dyr i 2009 - også i fjerkræproduktionen	265
Antibiotikaresistente bakterier er almindelige i EU	266
Status for Salmonellahandlingsplanen 2010	267
Vildt fuglenyt	268
Ægproduktion og -salg i 2009	272

Foreningsfrihed

- og det ansvar, som følger med

I foreningslandet Danmark har vi heldigvis en mangeårig tradition for at oprette nye foreninger, hvis vi har specielle interesser eller ikke føler, at de bestående foreninger varetager lige netop vores interesser på en tilstrækkelig god måde. Det være sig indenfor sport, kultur, politik og erhvervs politik - herunder ikke mindst landbruget.

Denne foreningsfrihed og foreningskultur skal vi være glade for, fordi det er en god udfordring for de bestående foreninger til at få prøvet deres argumenter af, for at se om de stadig holder i en omskiftelig verden, eller om argumenterne og retorikken skal fornyes eller justeres.

Som formand og talsmand for en forening bør man være sig sit ansvar bevidst, så man ikke i jagten på at komme i medierne og få 5 sekunders berømmelse glemmer det overordnede mål - at varetage medlemmernes (branchens) interesser.

I fjerkræbranchen har vi en mangeårig tradition for at have mange små og lidt større foreninger, hvorefter vi har skabt nogle fælles fora, hvor vi har kunnet diskutere forskellige vinkler, og dermed opnå en fælles holdning, som fællesskabet så har kunnet melde ud til omverdenen.

Hvis en lille branche, som fjerkræ jo er, skal have indflydelse, så er det helt afgørende, at vi kan stå sammen og komme med fælles indstillinger på et solidt fagligt grundlag.

Branchen har i tæt samarbejde med myndighederne i flere år arbejdet for at opnå særstatus for danske æg og dansk kyllingekød. En sådan særstatus har Sverige haft siden deres indtræden i EU, og den vil gøre det væsentligt vanskeligere at importere fjerkræprodukter, der har en ringere zoonose status end vores egne.

Vi har opnået et enestående samspil med ministeriet i den denne sag.

Det er derfor med beklagelse og dyb undren, at vi gennem den seneste tid har haft nogle dårlige oplevelser med 'De Frie Kyllingeproducenter', senest med nogle usande, udokumenterede og vildledende påstande i Dagbladet Børsen - påstande der siden er blevet spredt på internettet på både engelsk og tysk - og via mails og på foreningens hjemmeside.

Vi har ikke kendskab til, at der er persisterende salmonella i hverken slagtekyllinge- eller ægproduktionen. Salmonella er naturligt forekommende i naturen, så der vil på trods af en høj biosecurity komme sporadiske tilfælde engang imellem, men vi ligger på et meget, meget lavt niveau i Danmark.

Sammen med branchens virksomheder har vi også aftalt nogle afregningssystemer, så det får væsentlige økonomiske konsekvenser for den enkelte producent, hvis kvaliteten ikke er i orden. Men i en levende produktion kan alle blive ramt af uheld, så produktiviteten og/eller dyrevelfærden bliver forringet i et enkelt hold.

Det vil være grotesk, at denne episode med udokumenterede og vildledende påstande giver anledning til en international mistro til dansk æg- og slagtekyllingeproduktion eller til de danske myndigheders arbejde for at opnå en dansk særstatus.

Martin Merrild og Lars Lunding