



ONZE KIP!

KIP VAN HOGE KWALITEIT MET EUROPESE GARANTIES



DE SAMENSTELLER VAN DEZE PROMOTIECAMPAIGNE IS ALS SEME VERANTWOORDELIJK VOOR DE INHOUD EN VAN DE EUROPESE COMMISSIE EN HET
UITVOEREND AGENTSCHAP VOOR CONSUMENTEN, BEZONDERHED LANGBOUW EN VEEHOUW (IN DEZELVE AANVAARDE KREKEN AANSPEKELIJKHEID DOOR HET
GEBRAUK DAT KAN WORDEN GEMAKT VAN DE INFORMATIE DIE HET CAMPAGNEMATERIAAL BEVAT

Onze kip!

Kip van hoge kwaliteit met Europese garanties

De campagne

De afgelopen periode is er de nodige nationale (media)aandacht geweest over de op te starten Europese promotiecampagne over pluimveevlees. Inmiddels is het zo ver! In juli 2020 lanceren vijf Europese landen een campagne om de Europese pluimveesector onder de aandacht te brengen. Italië, Frankrijk, Duitsland, Polen en Nederland verenigen zich om te laten zien hoe de Europese pluimveesector zich heeft ontwikkeld en waarom gevogelte voor iedereen een lekkere en goede aanvulling op een gevarieerd dieet is. De campagne duurt twee jaar en is mede mogelijk gemaakt door financiering vanuit de Europese Unie. Want, onze kip is van hoge kwaliteit, geproduceerd onder Europese garanties.

De Vereniging voor de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie

De Vereniging voor de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie, oftewel NEPLUVI, beheert de Nederlandse campagne. NEPLUVI vertegenwoordigt de Nederlandse pluimveeverwerkers; slachterijen, uitsnijderijen, verwerkers, handelaren, koel- en vrieshuizen en machinefabrikanten. Samen vertegenwoordigen de leden van NEPLUVI meer dan 99% van de pluimveeslachtingen in Nederland. Het grootste deel hiervan zijn vleeskuikenslachterijen met daarnaast enkele slachterijen voor leghennen, moederdieren en eenden. Samen biedt de pluimveeverwerkende sector werkgelegenheid aan meer dan 10.000 mensen. NEPLUVI behartigt de belangen van haar leden op een groot aantal onderwerpen: veterinaire zaken, wetgeving, sociale zaken, economische- en handelsaangelegenheden en product- en sectorpromotie. NEPLUVI onderhoudt contact met de Nederlandse overheid, de Europese Unie en andere relevante organisaties en ketenpartners in Nederland en Europa.

Uw informatiepakket

In dit informatiepakket vindt u uitgebreide informatie over de Europese- en Nederlandse pluimveesector. Het pakket bevat achtergrondinformatie voor u als professional en kant-en-klare persberichten. Ook treft u infographics en factsheets om u een goed beeld te geven van de pluimveesector. Het geheel wordt u vrijelijk ter beschikking gesteld. De foto's uit dit pakket kunt u gebruiken onder bronvermelding 'NEPLUVI'.

Mocht u meer informatie willen inwinnen over onze campagne of over specifieke onderwerpen, staan wij u graag te woord via onderstaande gegevens. Ook voor interviews of perswoordvoering kunt u bij ons terecht.

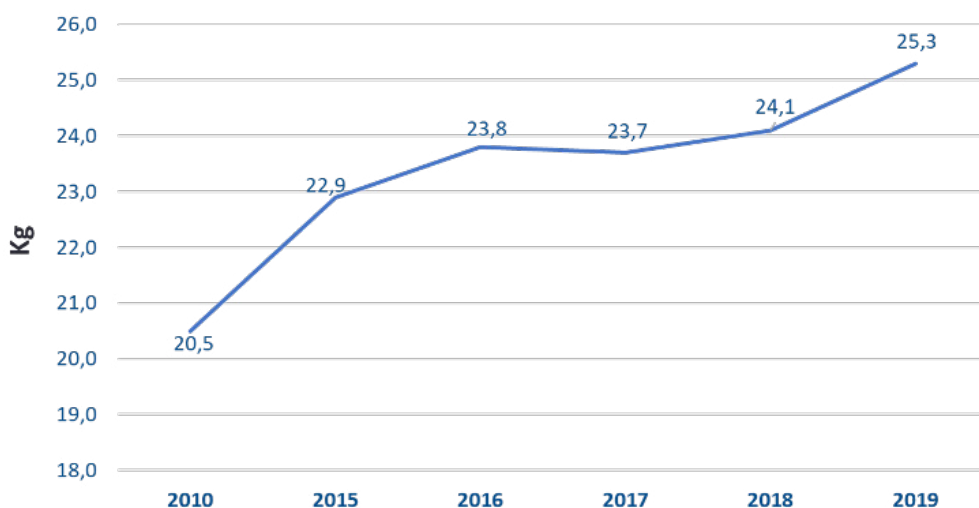
Contactgegevens

Perswoordvoerder: Dhr. Gert-Jan Oplaat
Adres: Vendelier 57D, 3905 PC, Veenendaal
Telefoonnummer: +31 (0)30 – 6355252
Email: info@nepluvi.nl

Interessante feiten over Europees pluimvee

Uniforme productieomstandigheden garanderen veilig, eersteklas pluimveevlees

Pluimvee is een belangrijk onderdeel van het Europese dieet. In de afgelopen tien jaar is de consumptie in de EU met 23 procent gestegen tot 25,3 kilo per hoofd van de bevolking per jaar. En deskundigen voorspellen een verdere lichte stijging in het komende decennium.



Figuur 1. Consumptie van pluimveevlees per hoofd van de bevolking.

Bron: EU Commissie - DG AGRI.

Wereldwijd neemt de vraag naar pluimveevlees, als betaalbare eiwitbron toe. Dat is mede te danken aan de goede reputatie die Europese leveranciers bij afnemers genieten. De binnenlandse- en buitenlandse vraag zal de komende jaren leiden tot een verdere toename van de productie in Europa.

De Europese pluimveesector is goed voorbereid op zowel de groeiende marktvraag als het hanteren van hoge eisen en maatstaven op het gebied van voedselveiligheid, dierenwelzijn en lage milieu-impact. De Europese autoriteiten en de Europese- en nationale sectorpartijen in de pluimveevleesketen werken hand in hand samen om te zorgen voor uniforme hoge normen in de hele productieketen. De consument kan er altijd op vertrouwen dat hij veilig en kwalitatief hoogwaardig pluimveevlees koopt dat volgens hoge Europese normen is geproduceerd.

Een wereldspeler met familieverbanden - Feiten en cijfers over Europees pluimvee

De Europese pluimveesector speelt een relevante rol op het wereldtoneel. Met een productievolume van 15,8 miljoen ton karkasgewicht¹ in 2019 is Europa de op twee na grootste pluimveevlees producent ter wereld, na de Verenigde Staten en China².

Het overgrote deel van de Europese productie wordt in de Europese Unie zelf geconsumeerd. Dankzij sterke intracommunautaire toeleveringsketens kan Europa in haar eigen vraag naar pluimveevlees voorzien en is zij niet afhankelijk van de invoer uit derde landen. Ongeveer 1,7 miljoen ton van de Europese pluimveeproductie (productgewicht) wordt geëxporteerd, voornamelijk naar Zuidoost-Azië en Afrika.

Kippenvlees heeft met 13 miljoen ton het grootste aandeel (83%) in de Europese pluimveevleesproductie. Kalkoenvlees (2,1 miljoen ton – 13%) en eendenvlees (550.000 ton – 4%) volgen op grote afstand. De Europese pluimveesector speelt niet alleen een belangrijke rol als vleesleverancier, maar ook als economische factor. Meer dan 370.000 mensen zijn rechtstreeks werkzaam bij fokkerijorganisaties, broederijen, in de pluimveehouderij en de pluimveevleesverwerking - de meeste van hen in een van de 25.000 (familie-)bedrijven. Daarnaast bestaan er veel indirecte arbeidsplaatsen, bijvoorbeeld in de diervoedersector, de verpakkingsector en bij machinefabrikanten die onder andere apparatuur ontwikkelen die in de slachthuizen wordt gebruikt.

Sterke stem van de pluimveesector - De Europese overkoepelende organisatie AVEC

De Europese instellingen zijn niet de enige instanties die normen vaststellen voor de kwaliteit en veiligheid van het pluimveevlees. De sector zelf is ook goed georganiseerd. Op Europees niveau brengt de in Brussel gevestigde overkoepelende organisatie AVEC (European Association of Poultry Processors and Poultry Trade) de nationale belangenbehartigers nader tot elkaar. AVEC vertegenwoordigt ongeveer 95% van de Europese pluimveevleesproducenten en staat voortdurend in contact met alle relevante Europese- en internationale organisaties en besluitvormers.

De leden van AVEC zorgen ervoor dat de productieomstandigheden voortdurend worden verbeterd. Hun deskundigen komen bijeen in werkgroepen, waarvan de volgende vier tot de belangrijkste behoren:

- De werkgroep diergezondheid en -welzijn houdt zich actief bezig met het handhaven en ontwikkelen van hoge dierenwelzijnsnormen. Dit houdt onder meer in dat er voortdurend van gedachten wordt gewisseld over strategieën om het gebruik van bijvoorbeeld antibiotica te verminderen.
- De werkgroep voedselveiligheid en -kwaliteit verdedigt en verbetert de normen voor voedselveiligheid door middel van innovatie in wetenschap en technologie.
- De werkgroep duurzame productie werkt aan de verzoening van alle pijlers van het milieubeleid - economisch, sociaal en omgevingsbeleid. Concreet betekent dit bijvoorbeeld dat de uitdagingen van de klimaatverandering moeten worden aangepakt en dat tegelijkertijd de levensvatbaarheid van de producenten moet worden gewaarborgd.
- Via de werkgroep handel begeleidt AVEC de multilaterale handelsovereenkomsten van de Wereld Gezondheidsorganisatie. Op die manier garandeert zij eerlijke concurrentievoorwaarden met derde landen. Een van de huidige uitdagingen is het onderhandelen over de Brexit deal met het Verenigd Koninkrijk, aangezien het behoud van open handel van cruciaal belang is voor de sector.

¹ De volgende cijfers zijn voorlopige cijfers. Bron: MEG volgens de EU Commissie, OECD, nationale data, FAO en EUROSTAT

² Na "Brexit neemt de EU naar verwachting de vierde plaats in.

Een pionier in dierenwelzijn en duurzame productie

De Europese pluimveesector stelt wereldwijd normen vast

De laatste jaren besteden consumenten steeds meer aandacht aan de manier waarop hun voedsel wordt geproduceerd. Er is steeds meer aandacht voor dierenwelzijn en duurzame productie. De Europese pluimveevleessector is goed voorbereid op deze ontwikkelingen. De sector is er trots op om te produceren volgens zeer strenge EU-regels die gelden voor de hele productieketen - "farm to fork" (en zelfs eerder in de keten). De sector zet zich in voor een voortdurende verbetering van de productiestandaarden op het gebied van duurzaamheid en dierenwelzijn. Zij heeft in dit opzicht veel bereikt: de normen die gelden voor Europees pluimveevlees behoren tot de hoogste ter wereld. Hier volgt een kort overzicht van de belangrijkste aspecten van de toeleveringsketen voor pluimveevlees in Europa.

1. Dierenwelzijn - een doel dat veel verplichtingen met zich meebrengt

Dierenwelzijn is een topprioriteit in Europa. Universele, wetenschappelijk onderbouwde normen garanderen dat de pluimveehouderij in alle EU-lidstaten aan dezelfde minimeisen voldoen. In Europa hebben vleeskuikens met bijna 87% het hoogste aandeel in de pluimveevleesproductie. Om die reden is zeer gedetailleerde wetgeving ontwikkeld. Bovendien hebben de afzonderlijke Europese landen de mogelijkheid om strengere regels vast te stellen. Nederland is één van die landen die dit op verschillende onderdelen doet.

1.1. Stallen - Meerdere factoren garanderen een diervriendelijke leefomgeving

In Europa worden vleeskuikens in stallen gehouden waar zij vrij kunnen scharrelen. Vleeskuikens worden niet in kooien gehouden, zoals vaak wordt verondersteld. Door deze manier van houden kunnen de dieren zich vrij bewegen door de stal en hun natuurlijke gedrag vertonen, zoals pikken, krabben en stofbaden. In Europa is een maximale bezettingsdichtheid voor kippen vastgesteld van 33 kilogram per vierkante meter. Deze dichtheid wordt pas tegen het einde van de groeifase bereikt op het moment dat de dieren op slachtgewicht zijn. Volgens de richtlijn van de Raad (EG) 2007/43 kan de bezettingsdichtheid echter onder zeer strikte voorwaarden worden verhoogd tot 42 kilogram.

In de stallen hebben de dieren altijd toegang tot vers drinkwater en voer. De stalbodem is bedekt met natuurlijk strooisel en het daglicht of verlichting zorgt voor een natuurlijk dag-nachtritme. De luchtcirculatie, het stofgehalte, de luchtvochtigheid en -kwaliteit worden voortdurend elektronisch gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de dieren opgroeien in meest ideale omstandigheden voor hun soort.

Deskundigheid heeft de hoogste prioriteit

Voor pluimveehouders is het welzijn van hun dieren de eerste prioriteit. Verantwoorde zorg, vergaande kennis en jarenlange ervaring zijn de meest doorslaggevende waarborgen voor een goed welzijn van de dieren. De veehouders inspecteren hun dieren ten minste twee keer per dag en documenteren alle relevante parameters. Ook voor de stalhygiëne gelden strenge regels: alle stallen moeten regelmatig en grondig worden gereinigd en gedesinfecteerd. Op de vele regels die gelden vinden onaangekondigde en onafhankelijke controles plaats; door zowel de overheid als de sector zelf.

1.2. Voer - De basis voor goed vlees

De Europese Verordeningen inzake diergezondheid bepalen dat dieren voer moeten krijgen dat geschikt is voor hun soort en leeftijd. Correcte diervoeding is ook zeer belangrijk voor de consument, aangezien het een aanzienlijke invloed heeft op de kwaliteit van het vlees. Daarom kent de EU strenge wetgeving op het gebied van diervoeding. De autoriteiten controleren voortdurend de productie en de opslag van grondstoffen in de verschillende stadia van de productieketen.

Plantaardige ingrediënten zoals tarwe, maïs en soja vormen het grootste deel van het diervoeder. Daarnaast zijn een aantal additieven, zoals vitaminen en mineralen, goedgekeurd die de kwaliteit van het voer, en daarmee de gezondheid en het welzijn van de dieren, verbeteren.

1.3. Diergezondheid en veterinaire zorg - Dierenwelzijn is van het grootste belang

Met betrekking tot antibiotica is het belangrijk te benadrukken dat deze nooit preventief wordt toegediend, maar alleen gebruikt wordt voor dieren die ziek zijn - op voorschrift van een dierenarts. Antibiotica zijn essentieel voor de behandeling van zieke dieren zodat hun gezondheid niet verder achteruitgaat. De Europese pluimveesector zet zich in voor een verantwoord gebruik van antibiotica, wat betekent dat er zo weinig mogelijk moet worden gebruikt, maar wel zoveel als nodig is om het welzijn van de dieren te borgen. Sommige EU lidstaten hebben gedetailleerde plannen ontwikkeld om de toepassing van antibiotica in de pluimveehouderij te reduceren en hebben indrukwekkende resultaten geboekt. Zo heeft Nederland het afgelopen decennium een daling van maar liefst 75% laten zien.

Als een behandeling met antibiotica onvermijdelijk is, moet er altijd een termijn gehanteerd worden voordat de dieren geslacht moeten worden. Dat wordt de wachttijd genoemd. Deze termijn zorgt ervoor dat wordt geborgd dat er geen antibiotica meer in het vlees zit op het moment van slacht. Hierop wordt streng gecontroleerd door zowel het bedrijfsleven als de overheid.

1.4 Vervoer - Hoge normen garanderen een stressvrije reis naar het slachthuis

Er bestaan richtlijnen voor het vervoer van dieren vanaf de pluimveehouder naar de slachterij. Zo moeten de dieren volledig gezond zijn, gelden er strenge voorschriften voor de beschikbare ruimte voor de dieren tijdens het vervoer en voor transporttijden. Een andere doorslaggevende factor voor het geborgde welzijn van de dieren is de deskundigheid en het verantwoorde gedrag van vervoerders en personeel van de slachterij in de dagelijkse productie.

1.5 Slachten en verwerken - Strenge hygiëne- en etiketteringsvoorschriften zorgen voor een hoge productveiligheid

Er gelden strenge hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op het hele proces van de slacht tot aan de verdere verwerking van het vlees en de afzet: elke ruimte en alle apparatuur moet aan hoge eisen voldoen. De vleesverwerkende bedrijven zijn verplicht bepaalde procedures toe te passen om mogelijke risico's in het proces af te dekken. De naleving van de voorschriften inzake dierenwelzijn en hygiëne wordt gecontroleerd door een officiële dierenarts die tijdens het slachten vele controles uitvoert. Het is wettelijk verplicht dat een officiële dierenarts de hele dag in het slachthuis aanwezig is om toezicht te houden op het slachtproces en de werkzaamheden van personeel. Vóórdat de dieren geslacht worden, worden zij verdoofd om ervoor te zorgen dat er geen sprake is van stress, pijn of lijden. Dit wordt ten alle tijden voorkomen.

Bij de verwerking moet elke verpakkingseenheid, gekoeld of ingevroren, bij het verlaten van het slachthuis of het verwerkingsbedrijf worden voorzien van een etiket, zodat het product kan worden terug getraceerd naar zijn oorsprong.

2. Duurzaamheid - Maatregelen ter bescherming van waardevolle ecologische grondstoffen

Europees pluimveevlees is een bron van betaalbaar, mager, traceerbaar, hoogwaardig eiwit, geproduceerd met hoge normen voor voedselveiligheid, dierenwelzijn en milieu-impact - daarom is Europees pluimveevlees een deel van de oplossing als het gaat om het ontwerpen van een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem in de EU – de 'Sustainable From Farm to Fork'-strategie.

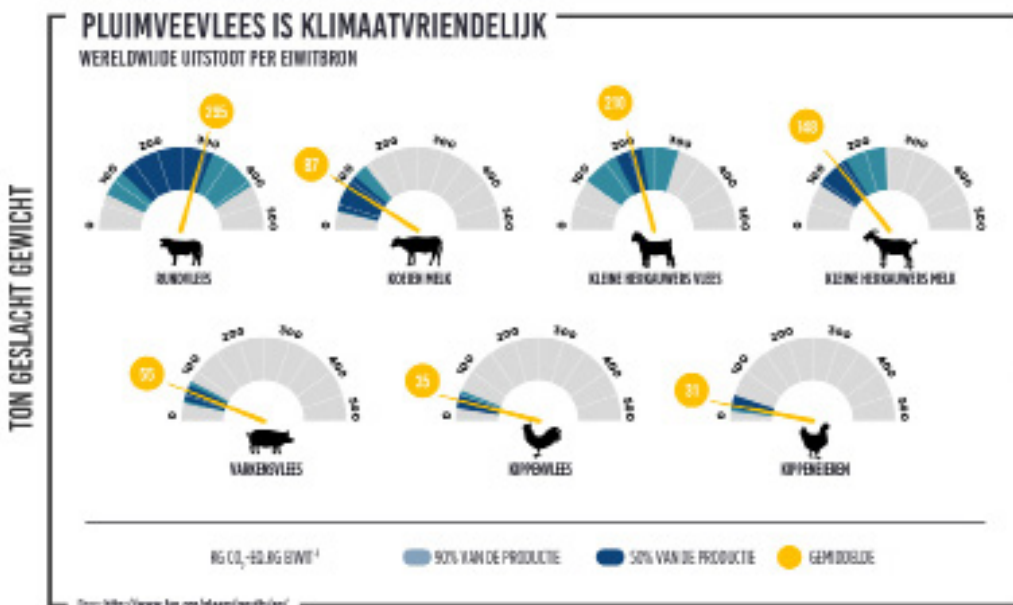
2.1. Grondgebruik en energieverbruik - Moderne technologieën maken besparingen mogelijk

Pluimveevlees heeft een zeer goede milieuscore in vergelijking met veel andere voedingsmiddelen. Als je het met andere vleessoorten vergelijkt heeft pluimvee de laagste milieu-impactscore. Een van de redenen hiervoor is de optimale voederconversie van kippen, die gepaard gaat met een lage uitstoot. Er is gemiddeld 1,5 kilogram voer nodig om 1 kilogram kippenvlees te leveren.¹

De pluimveeproducenten in de EU werken ook voortdurend aan aanvullende maatregelen om het energieverbruik in hun stallen tot een minimum te beperken. Computerondersteunde besturingstechnologieën ondersteunen hen bij deze zoektocht. Veel bedrijven wekken hun eigen energie op, bijvoorbeeld met zonenergie of biogassystemen, en zijn energieneutraal.

2.2. Bescherming van onze lucht en ons water - Gunstige CO₂-voetafdruk en bewuste vermijding van vervuiling

Vergeleken met andere voedingsmiddelen is de ecologische voetafdruk van pluimveevlees zeer laag. Per kilogram conventioneel pluimveevlees wordt slechts 4,22 kilogram CO₂ geproduceerd.²



Gevogelte loopt ook voor op andere soorten vlees wat betreft het waterverbruik³ en de pluimveeproducenten in de EU proberen het kostbare water altijd nog efficiënter te gebruiken.

¹ Bron: ZDG-Geflügeljahrbuch 2020

² Bron: www.deutsches-gefluegel.de/oekobilanz-gefluegel according to WWF

³ Bron: www.deutsches-gefluegel.de/oekobilanz-gefluegel

Vleugel of Drumstick?

Tips voor de bereiding van kip

Wat zou onze keuken zijn zonder gevogelte? Allereerst, niet zo gevarieerd, want kip, eend en kalkoen zorgen voor verscheidenheid op het bord met al hun verschillende smaken. Als we het alleen al bij kip houden, met haar verschillende delen en bereidingswijzen, creëert dat een wereld aan heerlijke combinaties. Maar voordat iedereen aan tafel kan komen, komen er nog wat eerdere stappen kijken. Bij het kopen, bewaren en bereiden van kip zijn er veel aspecten waar u rekening mee moet houden.

1. Het kopen van kippenvlees - Let op versheid en Europese herkomst

Betrouwbare EU-kwaliteit

Een groot voordeel van de Europese Unie is haar uniforme wetgeving op het gebied van levensmiddelen. Voor kip betekent dit dat de producenten in alle lidstaten zich houden aan strenge regels met betrekking tot dierenwelzijn, voedselveiligheid en duurzame productie, zodat de consument er zeker van kan zijn dat zij pluimveeproducten van hoge kwaliteit koopt.

Criteria voor versheid

Verse kip is gemakkelijk te herkennen in winkels en bij de slager. De huid mag er niet droog uitzien en het vlees moet roze, glanzend en vochtig zijn. En het mag natuurlijk geen onaangename geur hebben. Bevroren vlees mag niet bedekt zijn met een laagje ijs en bij voorverpakt vers vlees mag de verpakking niet bol staan. Als de kip deze tests doorstaat, is er niets om je zorgen over te maken. Het enige wat nu nog over blijft, is dat u uw aankoop zo koel en snel mogelijk thuis krijgt, om de koelketen niet te onderbreken.

2. Bewaren - Goed koelen en gesloten houden

Koel houden en tijdig consumeren

Eenmaal thuis, kunt u het beste het gekochte kippenvlees invriezen of gekoeld bewaren. Bij zeer kort houdbare producten, zoals vers vlees, wordt op de verpakking een uiterlijke consumptiedatum ('te gebruiken tot' datum) vermeld. In tegenstelling tot de 'ten minste houdbaar tot' datum moet deze datum zonder meer in acht worden genomen. In plaats van de gesloten voorverpakking kan het kippenvlees ook in een marinade van olie, kruiden en specerijen worden gehouden, eventueel afgedekt door aluminiumfolie. Dit beschermt het vlees tegen oxidatie en geeft tegelijkertijd smaak.

In de koelkast

De optimale temperatuur om kip te bewaren ligt tussen 0°C en 4°C. In de koelkast wordt dit meestal in het onderste gedeelte bereikt. De meest geschikte plaats kan echter variëren, afhankelijk van het type apparaat. De koelkast moet echter niet te vol zijn, zodat de lucht goed kan circuleren en het voedsel goed kan afkoelen. Het is af te raden om rauwe kip dicht tegen ander rauw voedsel te bewaren. Gekookte kip kan, nadat het goed is afgekoeld, nog enkele dagen in de koelkast bewaard worden, bij voorkeur in een luchtdichte verpakking.

Invriezen en ontdooien

Reeds bevroren kip moet in de vriezer worden bewaard bij -18 °C. Vers kippenvlees kan ook worden ingevroren. Op deze manier is het minimaal tien maanden houdbaar. Het is beter om kip niet op kamertemperatuur te ontdooien. Idealiter gebeurt het ontdooien langzaam in de koelkast –en in een zeef boven een kom, zodat de vocht eraf kan druppelen. Een alternatief om te ontdooien is in koud water. Het vlees moet dan echter goed verpakt zijn voordat het in een bak met koud water wordt gelegd. Als kip in de magnetron wordt ontdooid, moet er direct daarna mee worden gekookt.

3. Bereiding - Hygiëne heeft de hoogste prioriteit

Handen wassen en spoelen

Bacteriën zijn te vinden op alle natuurlijke- en onbewerkte voedingsmiddelen. De hoge EU-hygiënenormen in alle stadia van de productie tot en met het in de handel brengen, zorgen ervoor dat het kippenvlees binnen alle veiligheidsnormen in onze keukens terecht komt zonder enige vorm van vleesbehandeling te ondergaan. Andere landen buiten de EU hebben een totaal andere aanpak: de hygiënenormen tijdens het hele productieproces zijn veel minder streng en de voedselveiligheid wordt alleen bereikt door het eindproduct te behandelen met chemische oplossingen, zoals chloor. Dit is gelukkig ondenkbaar (en verboden) voor producenten in de EU.

Voordat er echt kan worden genoten van een culinair stukje vlees, is er nog één belangrijk punt; een goede keukenhygiëne. Als consument moet u er op letten dat natuurlijke bacteriën op het vlees niet worden overgedragen op andere voedingsmiddelen die later rauw worden gegeten. Concreet betekent dit: was uw handen goed voor- en nadat er contact is geweest met het vlees, gebruik aparte snijplanken en messen voor de bereiding van het kippenvlees en spoel deze af met warm water en afwasmiddel.

Goed verhitten in plaats van wassen

Het wassen van het rauwe vlees voordat u het gaat bereiden is niet nodig en kan zelfs contraproductief zijn. Dat komt, omdat wassen de natuurlijke bacteriën niet vernietigt. Integendeel, het wassen met water kan het risico met zich meebrengen dat bacteriën worden overgedragen op andere rauwe voedingsmiddelen. Het is veel belangrijker om het vlees goed te verhitten. Kip is goed doorbakken als de kleur van het vlees naar wit is veranderd en er alleen kleurloos vleessap ontsnapt of wanneer de kerntemperatuur bij het doorprikken van het dikste gedeelte minstens twee minuten bij de 70 °C ligt.

Ontelbare manieren om te genieten - De verschillende delen van kip en hun mogelijke toepassingen

Soort gevogelte	Deel	Bereidingswijze
Kip	Hele kip (ongeveer 1,5 tot 2,3 kg)	Gebraden of gegrild
	Kippenbouten/kipdijen	Gebraden, geroosterd of gegrild
	Kipfilet (met of zonder vel en been)	Gebraden als hele filet, als filetreepjes of koteletten
	Kippenvleugels	Gegrild, geroosterd of gesmoord

'Interessante feiten over Europees pluimvee' bronvermelding:

AVEC Annual Report 2019

- www.avec-poultry.eu
- Statistics paper "EU poultry meat production"
- MEG-Marktbilanz Eier Geflügel 2020

'Een pionier in dierenwelzijn en duurzame productie' bronvermelding:

- AVEC Annual Report 2019
- ADAS Study: Comparison of the Regulatory Framework and Key Practices in the Poultry Meat Supply Chain in the EU and USA
- www.nepluvi.nl
- www.kipinnederland.nl
- www.kiprecepten.nl
- www.zdg.de
- www.deutsches-gefluegel.de
- www.initiative-tierwohl.de
- www.anses.fr/en/system/files/PRES2017CPA15EN.pdf
- www.autoriteitdiergeneesmiddelen.nl/Userfiles/AB%20gebruik%202017/sda-rapport-2017.pdf
- www.unaitalia.com/antibiotici-filiera-avicola-modello-virtuoso-in-7-anni-ridotto-dell82-luso-in-allevamento/
- Press Release Unaitalia: Uova e carni bianchi, 5 fake news da sfatare
- Brochure "Kip in Nederland": Fabel. Werkelijkheid. Fabels over de vleeskuikensector ontkracht
- www.volaille-francaise.fr/la-volaille-francaise/stop-aux-idees-recues/
- www.dobrydrob.pl/fakty-i-mity/antybiotyki/
- ZDG Geflügeljahrbuch 2020

'Vleugel of Drumstick?' bronvermelding:

- www.deutsches-gefluegel.de
- www.britishpoultry.org.uk
- www.vivailpollo.it
- www.dinde.fr
- Brochure of the IDEG (Informationsgemeinschaft Deutsches Geflügel): Leichte Geflügelküche
- Press Release Unaitalia: Uova e carni bianchi, 5 fake news da sfatare