

CORE organic Cofund



1.

A legjobb gondos, minimális és kíméletes feldolgozási módszerek kiválasztása

ProOrg



2.

A projekt célja:
Stratégiák és eszközök (Gyakorlati Kódex) kidolgozása az ökológiai termékfeldolgozók számára a helyes technológiák és innovációk kiválasztásához összhangban az ökológiai elvekkel.



Bevezetés

Az Európai Unióban jelenleg nem állnak rendelkezésre kötelezően betartandó szabványok, valamint útmutatások az ökológiai termékek feldolgozását illetően.

A ProOrg projekt stratégiákat és eszközöket (Gyakorlati Kódexet) fejleszt ki az ökológiai termékfeldolgozók számára a helyes technológiák kiválasztásához. Útmutatást ad a legjobb gondos, minimális és kíméletes feldolgozási módszerek megvalósítása érdekében.



Főbb tevékenységek:

- Egy gyakorlatias és rugalmas Gyakorlati Kódex kidolgozása az ökológiai élelmiszer-feldolgozók, illetve tanúsító szervezetek számára
- Részvételi megközelítés alkalmazása a különböző tudományterületeken dolgozó szakértők, a feldolgozók, a kereskedők, a tanúsító szervezetek és az egyéb érintettek képviselőinek, valamint az egyes cégek bevonásával
- Egy többdimenziós értékelési keretrendszer kidolgozása (kritériumok, indikátorok, paraméterek és értékelési módszerek) az ökológiai élelmiszer-feldolgozásához iránymutatást adva, valamint alternatívát kínálva a vitatott alkotórészek, illetve a feldolgozási technológiák által érintett ökológiai élelmiszerek minőségének értékeléséhez
- A Gyakorlati Kódex tesztelése a gyakorlatban valós élethelyzetekben és környezetben (esettanulmányok) élelmiszer-feldolgozó cégek által
- Minőségi és mennyiségi fogyasztói felmérések segítségével a különböző preferenciák, valamint az ökológiai élelmiszerek elfogadottságának értékelése
- Az egyes termékfeldolgozással kapcsolatos információk fogyasztói preferenciákra gyakorolt hatásainak vizsgálata
- Felmérés segítségével információ és adatok gyűjtése az ökológiai élelmiszerpiac irányzataival, valamint a különböző feldolgozási technológiák szerepével és a feldolgozott élelmiszerekkel kapcsolatban



Háttér

Az ökológiai élelmiszerek piaca rohamos mértékben növekszik, és az ökológiai élelmiszeriparnak fejlődésre és innovációkra van szüksége, hogy lépést tudjon tartani vele. Az Európai Bizottság jogilag szabályozza az élelmiszer-adalékanyagok, valamint a feldolgozást segítő anyagok használatát. Ennek ellenére az ökológiai élelmiszerek feldolgozását illetően hiányoznak a szabályozást biztosító szabványok csakúgy, mint a feldolgozókat az ökológiai elveket szem előtt tartó helyes technológiák és innovációk értékelésében, illetve kiválasztásában segítő részletes leírások.

Társadalmi és hosszú távú előnyök

A ProOrg projekt egy ökológiai élelmiszer-feldolgozóknak szóló útmutató (Gyakorlati Kódex) kidolgozásával járul hozzá az ökológia élelmiszerágazat fenntartható innovációjához.

A ProOrg lehetőséget biztosít az ökológiai élelmiszer-feldolgozás továbbfejlesztésére, és támogatja az új termelési módszerek kifejlesztését. Mindez hozzájárul az ökológiai élelmiszeripar versenyképességének növeléséhez, miközben kiváló minőségű élelmiszereket biztosít a fogyasztók számára csökkentve az adalékanyagok és a feldolgozást segítő anyagok felhasználását, valamint a környezetterhelést.

Megfelelő kommunikációval átláthatóbbá válik az ökológiai élelmiszerek előállításának folyamata, illetve növekszik a fogyasztók bizalma az ökológiai módszerekkel feldolgozott élelmiszerekkel, valamint a teljes ökológiai ágazattal kapcsolatban.

Várható eredmények

- Stratégiák és eszközök melyek segítik az ökológiai élelmiszer-feldolgozókat a legjobb gondos, minimális és kíméletes feldolgozási módszerek, valamint a legkevesebb adalékanyagot tartalmazó receptúrák kiválasztásában az ökológiai elvek tiszteletben tartása, a kimagasló élelmiszer-minőség biztosítása, az alacsony környezetterhelés és a fogyasztók széleskörű elfogadottsága mellett.
- Egy többdimenziós értékelési keretrendszer, mely egyedi helyzetekben segíti az operátorokat a legjobb döntés meghozatalában.
- Az egyes feldolgozási technológiák élelmiszer-minőségre gyakorolt hatásaival kapcsolatban hiányzó részletes ismertek pótlása.
- A feldolgozási technológiák jelentőségével kapcsolatban információ biztosítása a kiskereskedőknek a piaci pozícionáláshoz, illetve a feldolgozók számára a termékfejlesztési döntések meghozatalához.



A célcsoportok elérése

A ProOrg projekt részvételi megközelítést alkalmaz, melyben az európai ökológiai feldolgozók, a tanúsító szervezetek és az egyéb érintettek közvetlenül bevonásra kerülnek a Gyakorlati Kódex kialakításának, véglegesítésének, illetve terjesztésének valamennyi lépése során.

Koordinátor

Flavio Paoletti,

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – CREA, Italy

E-mail: flavio.paoletti@crea.gov.it

Partnerek

- Fiorella Sinesio, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA, Italy
- Raffaele Zanolì, Università Politecnica delle Marche (UNIVPM), Italy
- Roberto Pinton, Associazione Nazionale delle Imprese di Trasformazione e Distribuzione di prodotti Biologici e naturali (ASSO-BIO), Italy
- Lilia Ahrné, University of Copenhagen (KU), Denmark
- Ruud Verkerk, Wageningen University (WUR), Netherland
- Ariette Matser, Wageningen Food Biobased Research (WFBR), Netherland
- Katrin Zander, Thuenen Institut (TI), Germany
- Carola Strassner, FH Münster University of Applied Sciences (FH MU), Germany
- Alex Beck, Assoziation Ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL), Germany
- Ewa Rembalkowska, Warsaw University of Life Sciences (WULS), Poland
- Toralf Richter, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Switzerland
- Christophe Cotillon, The French Network of Food Technology Institutes (ACTIA), France
- Carine Le-Bourvellec, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), France
- Rodolphe Vidal, Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), France
- Judit Fehér, The Hungarian Research Institute of Organic Agriculture (ÖMKI), Hungary
- Johannes Kahl, University of Kassel (Uni-Kassel), Germany

Fényképek forrása

1. High pressure processing for mild preservation of food. © Wageningen University & Research
2. Mix of vegetables. © Arnaud Bouissou / MEDDE-MLET
3. Organic cheese-making: curd cutting. © Gläserne Molkerei
4. Marmalade. Wikimedia Commons/Leslie Seaton
5. Bottle filler. © Kanne Brottrunk
6. Freshly baked organic bread. © Märkisches Landbrot
7. Organic tart production. © Mangiarsano SpA

További információ

Jelen nemzetközi projekt az ERA-net CORE Organic Cofund finanszírozási mechanizmuson keresztül valósul meg a résztvevő országok, valamint az Európai Unió társfinanszírozásával.

A CORE Organic Cofund 26 partner együttműködésével jött létre 19 országban/régióban ökológiai élelmiszerekkel, illetve gazdálkodással kapcsolatos nemzetközi kutatási projektek létrehozása céljából. A CORE Organic eddig 12 kutatási projektet indított el. További információ a CORE Organic Cofund honlapján olvasható: <http://projects.au.dk/coreorganiccofund/>