

CORE organic Cofund



Biologische voedselverwerking – Hoe de juiste technologieën te kiezen?

ProOrg



Projectdoel:

Het ontwikkelen van strategieën en tools (een handboek) om producenten van biologische bewerkte voedselproducten te helpen bij het kiezen voor technologieën in overeenstemming met de biologische principes.



Introductie

Er is een gebrek aan standaarden, richtlijnen en bijbehorende indicatoren voor biologische voedselverwerking in de EU.

ProOrg voorziet in deze behoefte door het ontwikkelen van strategieën en tools (een handboek) waarmee producenten van biologische levensmiddelen de juiste technologische keuzes kunnen maken. De keuzes zijn gericht op gebruik van minimale en milde processen.



Project activiteiten:

- het ontwikkelen van een praktisch en flexibel handboek (Code of Practice, CoP) voor producenten van bewerkte biologische levensmiddelen en certificeringsinstanties
- door een open aanpak, gericht op betrokkenheid van experts uit verschillende wetenschappelijke gebieden, vertegenwoordigers van industrie, handel, overheid en andere relevante stakeholders
- het ontwikkelen van een multi-dimensionaal raamwerk (criteria, indicatoren, parameters en beoordelingsmethoden) om biologische verwerking te beoordelen, gericht op de kwaliteit van biologische producten die beïnvloed kan worden door omstreden stoffen en proces technologieën, teneinde alternatieven te kunnen aanbieden.
- testen van de toepasbaarheid van de CoP in concrete situaties (case studies) in samenwerking met de levensmiddelenindustrie
- het uitvoeren van kwalitatief en kwantitatief consumenten onderzoek naar voorkeuren voor en acceptatie van technologieën voor biologische producten
- het onderzoeken van de effecten van specifieke informatie over verwerking in relatie tot consumentenvoorkeuren
- het uitvoeren van een enquête om informatie over trends in de markt van biologisch voedsel te achterhalen, met een focus op de rol van mogelijke procestechologieën en bewerkte voedsel

Achtergrond

De markt voor biologische levensmiddelen groeit snel. De industrie voor biologische bewerkte producten moet zich daarom ontwikkelen en innoveren. EU wetgeving reguleert gebruik van toevoegingen. Echter, reguleringen voor biologische verwerking ontbreken, evenals specificaties die bedrij-ven helpen bij de evaluatie en selectie van geschikte techno-logiën en innovaties in lijn met biologische principes.

Maatschappelijke en lange termijn voordelen

ProOrg draagt bij aan de duurzame innovatie in de sector door de ontwikkeling van een handboek (Code of Practice) voor verwerkers van biologische producten.

ProOrg maakt verdere verbeteringen van biologische verwerking mogelijk en ondersteunt de ontwikkeling van nieuwe productiemethodes. Dit draagt bij aan een toename van de concurrentiekracht van de biologische levensmiddelensector en aan het voorzien van consumenten met producten met hoge kwaliteit met beperkte toevoegingen en een gereduceerde invloed op het milieu.

Heldere communicatie over de verwerking draagt bij aan transparantie van biologische levensmiddelen en vergroot het consumentenvertrouwen in biologische bewerkte producten en in de gehele biologische sector.

Verwachte resultaten

- Set van beslissingsondersteunende strategiën en tools welke producenten van biologische bewerkte producten helpt om een keuzes te maken voor minimale en milde procestechnologiën en voor formuleringen met beperkt gebruik van toevoegingen. Hierbij worden biologische principes gevolgd, evenals een hoge voedselkwaliteit, een lage milieu-impact en een hoge mate van consumenten-acceptatie.
- Multidimensionaal beoordelings raamwerk wat verwerkers helpt om de beste keuzes te maken.
- Kennis over effecten van verwerking op voedselkwaliteit.
- Informatie over de relevantie van procestechnologiën voor de positionering in retail en voor keuzes in de productontwikkeling door de producent.



Disseminatie naar de praktijk

ProOrg hanteert een gezamenlijke aanpak waarbij Europese producenten van bewerkte biologische producten, certificeringsinstanties en andere stakeholders direct betrokken zijn bij de totstandkoming en promotie van de CoP.

Coordinator

Flavio Paoletti,
flavio.paoletti@crea.gov.it

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA, Italia

Partners

- Fiorella Sinesio, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA, Italy
- Raffaele Zanoli, 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), The Netherlands
- Ariette Matser, Wageningen Food Biobased Research (WFBR), The Netherlands
- 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

Foto's

1. Hoge druk processing voor milde conservering van voedsel. © Wageningen Food & Biobased Research
2. Mix van groentes. © Arnaud Bouissou / MEDDE-MLET
3. Biologische kaas productie: curd snijden. © Gläserne Molkerei
4. Confiture. Wikimedia Commons/Leslie Seaton
5. Flessenvuller. © Kanne Brottrunk
6. Vers gebakken biologisch brood. © Märkisches Landbrot
7. Productie biologische taarten. © Mangiarsano SpA

Verdere informatie

Ruud Verkerk, Wageningen University, ruud.verkerk@wur.nl
Martijntje Vollebregt, Wageningen Food & Biobased Research, martijntje.vollebregt@wur.nl

Dit internationale project wordt gefinancierd via het ERA-net CORE Organic Cofund gebaseerd op financiering van deelnemende landen en de EU. CORE Organic Cofund is een samenwerking tussen 26 partners in 19 landen / regio's gericht op internationale onderzoeksprojecten over biologische voedselproducten en -productie. CORE Organic heeft 12 projecten geïnitieerd. Lees meer op de website: <http://projects.au.dk/coreorganiccofund/>