



# CORE organic Cofund



**Jak dokonać najlepszego wyboru w zakresie metod ostrożnego przetwarzania?**

## **ProOrg**

**Cel projektu:**

**Opracowanie szeregu strategii i narzędzi (Kodeks Praktyki), które pomogą przetwórcom żywności ekologicznej w doborze odpowiednich technologii i innowacji zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego.**





## Wprowadzenie

Na europejskim rynku żywności ekologicznej brakuje obowiązujących standardów i wskazówek dla przetwórstwa.

Projekt ProOrg ma za zadanie opracować szereg strategii i narzędzi (Kodeks Praktyki), które pomogą przetwórcom żywności ekologicznej w doborze odpowiednich technologii. Będzie to przewodnik pozwalający dokonać najlepszego wyboru w zakresie metod ostrożnego przetwarzania.



### Główne zadania:

- Opracowanie praktycznego i elastycznego Kodeksu Praktyki (CoP) dla przetwórców żywności ekologicznej i jednostek certyfikujących.
- Przyjęcie podejścia partycypacyjnego poprzez zaangażowanie ekspertów z różnych dyscyplin naukowych, przedstawicieli przetwórców, handlowców, jednostek certyfikujących i innych zainteresowanych stron, w tym indywidualnych przedsiębiorców.
- Opracowanie wielowymiarowych ram oceny (kryteria, wskaźniki, parametry, metody oceny) dla przetwórstwa żywności ekologicznej, dostarczających wskazówek, jak ocenić jakość żywności ekologicznej, na którą mają wpływ kontrowersyjne substancje i technologie przetwarzania, a także ich alternatywy.
- Przetestowanie praktycznego zastosowania CoP w konkretnych sytuacjach i kontekstach (studiach przypadku) reprezentowanych przez firmy zajmujące się przetwórstwem żywności.
- Przeprowadzanie jakościowych i ilościowych badań na konsumentach, aby poznać ich preferencje i akceptację żywności ekologicznej.
- Przetestowanie wpływu przekazywania konkretnych informacji o przetwarzanych produktach podczas budowania preferencji konsumentów.
- Przeprowadzenie ankiety w celu zebrania danych na temat trendów na rynku żywności ekologicznej oraz technologii przetwarzania i przetworzonej żywności ekologicznej.



## Kontekst

Rynek żywności ekologicznej rośnie bardzo szybko, a przetwórstwo żywności ekologicznej musi się stale rozwijać i wprowadzać innowacje, aby dotrzymać mu kroku. Przepisy UE regulują wprowadzenie stosowanie dodatków do żywności i substancji pomocniczych w przetwórstwie. Brakuje jednak standardów regulacyjnych dotyczących ekologicznego przetwarzania żywności, a także specyfikacji, które pomogłyby przetwórcom w ocenie i wyborze odpowiednich technologii i innowacji zgodnych z zasadami ekologicznymi.

## Społeczne i długoterminowe korzyści

ProOrg przyczyni się do zrównoważonego i innowacyjnego rozwoju sektora żywności ekologicznej poprzez opracowanie przewodnika (Kodeksu Praktyki) dla przetwórców żywności ekologicznej.

Projekt pozwoli na dalszą poprawę przetwórstwa żywności ekologicznej i wesprze rozwój nowych metod produkcji. Przyczyni się to do zwiększenia konkurencyjności przemysłu żywności ekologicznej przy jednoczesnym zagwarantowaniu konsumentom wysokiej jakości produktów z ograniczoną liczbą dodatków i środków technologicznych. Będzie to rozwój takiej produkcji, która ma mniej niszczący wpływ na środowisko.

Odpowiednia komunikacja zapewni większą przejrzystość łańcucha produkcji żywności ekologicznej oraz zwiększy zrozumienie ze strony konsumentów oraz ich zaufanie do ekologicznej przetworzonej żywności oraz całego sektora ekologicznego.

## Zakładane rezultaty

- **Opracowanie strategii i narzędzi do podejmowania decyzji, które mogą pomóc przetwórcom żywności ekologicznej dokonać najlepszego wyboru w zakresie metod ostrożnego przetwarzania i produkcji z ograniczonym użyciem dodatków, przy jednoczesnym przestrzeganiu zasad ekologicznych. Pozwoli to na produkcję wysokiej jakości żywności o wysokim stopniu akceptacji wśród konsumentów, przy niewielkim wpływie na środowisko.**
- **Opracowanie wielowymiarowych ram oceny, które pomogą przetwórcom w podejmowaniu najlepszych decyzji w ich konkretnej sytuacji.**
- **Uzupełnienie luki w wiedzy dotyczącej wpływu różnych technologii przetwarzania na jakość żywności.**
- **Przygotowanie informacji na temat technologii przetwórczych do wyboru dla detalistów oraz do decyzji przetwórców w zakresie rozwoju nowych produktów.**



## Jak dotrzeć do grup docelowych

ProOrg opiera się na podejściu partycypacyjnym, w którym europejscy przetwórcy żywności ekologicznej, jednostki certyfikujące i inne zainteresowane podmioty będą bezpośrednio zaangażowane we wszystkie etapy opracowywania, finalizowania i promocji projektu.

## Koordynator

**Flavio Paoletti**,

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

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

## Partnerzy

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

## Zdjęcia:

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

## Więcej informacji...

ProOrg jest międzynarodowym projektem finansowanym w ramach ERA-net CORE Organic Cofund w oparciu o fundusze z krajów uczestniczących i finansowanie ze środków Unii Europejskiej.

CORE Organic Cofund to współpraca 26 partnerów z 19 krajów / regionów

w zakresie inicjowania międzynarodowych projektów badawczych w dziedzinie żywności ekologicznej i rolnictwa.

CORE Organic zainicjowało 12 projektów badawczych.

Więcej informacji na stronie CORE Organic Cofund:

<http://projects.au.dk/coreorganiccofund/>

**Projekt finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu Core Organic Cofund.**



Narodowe Centrum  
Badań i Rozwoju

