

# CORE organic Cofund



**Как да направим най-добрия избор за внимателни, минимални и щадящи методи за преработка на суровини**

**Съкращение на проекта ProOrg**



**Цел на проекта:**

Да се разработи набор от стратегии и инструменти (Кодекс на дейностите), които могат да помогнат на преработвателите на биологични храни при избора на подходящи технологии и иновации в съответствие с принципите на биологичното производство.



## Въведение

Днес в ЕС липсват задължителни стандарти и указания за преработката на биологични храни.

ProOrg ще разработи набор от стратегии и инструменти (Code of Practice), които могат да помогнат на преработвателите на органични храни при избора на подходящи технологии. Той ще даде насоки за вземане на най-добрия избор за внимателни, минимални и щадящи методи на обработка.



## Основни дейности:

- да разработи практичен и гъвкав кодекс на практики (КП) за преработвателите на органични храни и организации за етикетирание
- да възприеме подход на участие чрез включването на експерти от различни научни дисциплини, представители на преработватели, търговци, организации за етикетирание и други заинтересовани страни, както и отделни компании
- да се разработи многостранна рамка за оценка (критерии, показатели, параметри, методи за оценка) за преработка на биологични храни, предоставяща насоки за това как да се оцени качеството на биологичните храни, засегнати от спорни вещества и технологии за преработка, както и чрез техни алтернативи
- да провери приложимостта на КП в конкретни ситуации и контексти (казуси), представени от предприятия за преработка на храни
- да провежда качествени и количествени проучвания на потребителите, за да се запознаят с техните предпочитанията към приемането на биологични храни
- да се тества въздействието на специфичната информация за преработката на продуктите при изграждането на потребителски предпочитания
- да проведе проучване за събиране на информация и данни за тенденциите на пазара на биологични храни и ролята на различните технологии за тяхната преработка и за преработените храни



## Състояние на проблема

Пазарът на биологични храни се разраства бързо и промишлеността за биологични храни трябва да се развива и да прави нововъведения, за да запази темпото.

Законодателството на ЕС регулира използването на добавки в храните и помощни средства за преработка. Въпреки това липсват регулаторни стандарти за преработка на биологични храни, както и спецификации, които насочват преработвателите при оценката и избора на подходящи технологии и иновации в съответствие с принципите на биологичното производство.

## Социални и дългосрочни ползи

ProOrg ще допринесе за устойчивите иновации в сектора на биологичните храни чрез разработване на ръководство (КП) за преработвателите на биологични храни.

ProOrg ще позволи по-нататъшни подобрения при преработката на биологични храни и ще подпомогне разработването на нови производствени методи. Това ще допринесе за повишаване на конкурентоспособността на производството на биологични храни, като същевременно гарантира на потребителите висококачествени хранителни продукти с ограничен брой добавки и технологични средства и намалено въздействие върху околната среда.

Подходящата комуникация ще осигури по-добра прозрачност за биологичните храни и ще увеличи доверието на потребителите към биологично преработените храни и биологичния сектор като цяло.

## Очаквани резултати

- Набор от стратегии и инструменти за вземане на решения, които могат да помогнат на преработвателите на биологични храни да вземат най-добрия избор за внимателни, минимални и щадящи методи на преработка и формулировки с ограничено използване на добавки, като същевременно се спазват принципите на биологичното производство, високото качество на храните, ниското въздействие върху околната среда и висока степен на приемане от страна на потребителите.
- Многоизмерна рамка за оценка, която ще помогне на операторите да вземат най-добрите решения за тяхното специфично положение.
- Да се запълнят празнините за специфичните знания за ефекта от технологиите за преработка върху качеството на храните.
- Информация за уместността на технологиите за преработка с каналите на разпространение на ниво търговци на дребно и решенията за разработването на продукта на ниво преработвател.



Как да достигнем до целевите групи ProOrg се основава на подход на участие, при който европейските биологични преработватели, сертифициращите органи и други заинтересовани страни ще бъдат пряко включени във всички стъпки на разработването, финализирането и популяризирането на КП.

## Координатор

Flavio Paoletti,

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

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

## Партньори

- 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

## Легенда за снимките

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

## Допълнителна информация

Този международен проект се финансира чрез ERA-net CORE Organic Cofund на базата на средства от участващите страни и финансиране от Европейския съюз.

CORE Organic Cofund е сътрудничество между 26 партньори в 19 страни / региони за инициране на международни изследователски проекти в областта на биологичните храни и земеделието. CORE Organic започна 12 изследователски проекта. Прочетете повече на уебсайта на CORE Organic Cofund: <http://projects.au.dk/coreorganiccofund/>