



# CORE organic Cofund



## Auf dem Weg zu Methoden einer minimalen und schonenden Verarbeitung von Bioprodukten

ProOrg



Projektziel:

Bewertung von geeigneten Methoden für die Verarbeitung und Entwicklung eines Leitfadens und eines Verhaltenskodex' für Verarbeiter von Bioprodukten.



## Einführung

Heute gibt es in der EU kaum verbindlichen Vorgaben für die Verwendung von Verarbeitungsverfahren bei der Herstellung ökologischer Lebensmittel.

ProOrg wird ein eine Reihe von Strategien und Werkzeugen (Leitfaden, engl. Code of Practice (CoP)) entwickeln, die Verarbeiter von ökologischen Lebensmitteln dabei unterstützen, geeignete Technologien und Innovationen zu wählen, die die ökologischen Prinzipien besonders berücksichtigen. Der entwickelte Leitfaden wird Aufschluss darüber geben, wie Entscheidungen für Verarbeitungsmethoden getroffen werden können.



## Hauptaktivitäten:

- Entwicklung eines praxistauglichen und flexibel anwendbaren Leitfadens (CoP) für Verarbeiter ökologischer Lebensmittel und Verbände.
- Der Leitfaden wird auf Praxistauglichkeit im Unternehmen getestet (Fallstudien).
- Verfolgen eines partizipativen Ansatzes durch die Einbeziehung von Experten aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen, Praktikern, Verbänden und anderer relevanter Interessensgruppen
- Durchführung von qualitativen und quantitativen Konsumentenstudien zur Erhebung der Konsumenten-Präferenzen und -Akzeptanz bezüglich Verarbeitungstechnologien für Bioprodukte.
- Entwicklung eines mehrdimensionalen Bewertungsrasters für die Verarbeitung ökologischer Lebensmittel. Dieses bietet Orientierung bei der Bewertung von kritischen Substanzen und Technologien und möglicher alternativer Ansätze.
- Test der Verbraucherpräferenzen in Hinblick auf spezifischer Informationen zur Produktverarbeitung.
- Ermittlung von Markt-Trends im Bereich ökologischer Lebensmittel einschließlich der Erforschung der Rolle verschiedener Verarbeitungstechnologien und verarbeiteter Lebensmittel.



Der Markt für ökologische Lebensmittel wächst rasant. Die Öko-Lebensmittelindustrie muss sich weiterentwickeln und innovativ sein, um dieses Tempo zu halten. Das EU Recht regelt die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen.

### Gesellschaftlicher und langfristiger Nutzen

ProOrg wird durch die Entwicklung eines Leitfadens für Verarbeiter von ökologischen Lebensmitteln zur nachhaltigen Innovation der Öko-Lebensmittelbranche beitragen.

ProOrg wird zur Verbesserungen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung beitragen einschließlich der Entwicklung neuer Produktionsmethoden. Dies steigert die Wettbewerbsfähigkeit der ökologischen Lebensmittelindustrie und wird gleichzeitig den Verbrauchern qualitativ hochwertige Lebensmittel garantieren. Lebensmittel mit einer begrenzten Anzahl von Zusatzstoffen und technologischen Hilfsmitteln sowie geringer Umweltbelastung.

Eine geeignete Kommunikation wird für mehr Transparenz bei ökologischen Lebensmitteln sorgen und das Vertrauen der Konsumenten in ökologische Lebensmittel und die gesamten Öko-Branche stärken.

### Erwartete Ergebnisse:

- Strategien und Instrumente zur Auswahl geeigneter Verarbeitungstechnologien. Hierbei wird eine Begrenzung des Einsatz von Zusatzstoffen anbestrebt. Dies geschieht unter Berücksichtigung der ökologischen Grundsätze, einer hohen Lebensmittelqualität, einer geringen Umweltbelastung und einer angestrebten hohe Akzeptanz bei den Konsumenten.
- Entwicklung eines multidimensionalen Bewertungsrasters als Entscheidungsgrundlage für ihre spezifische Situation im Verarbeiteralltag.
- Erweiterung des Wissens zu Auswirkungen von Verarbeitungstechnologien auf die Lebensmittelqualität.
- Strategien und Instrumente für eine effektive Verbraucherkommunikation zu Verarbeitungstechnologien.
- Informationen zur Relevanz von Verarbeitungstechnologien für Listungsentscheidungen des Einzelhandels und für Entscheidungen in der Produktentwicklung auf Verarbeiterebene.



## Wie die Zielgruppen erreicht werden

ProOrg basiert auf einem partizipativen Ansatz. Europäische Verarbeiter von ökologischen Lebensmitteln, Zertifizierungsstellen und andere Interessensgruppen sind direkt in alle Schritte der Entwicklung, Fertigstellung und Bearbeitung und Bekanntmachung des Leitfadens einbezogen.

## Koordinator

Flavio Paoletti, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Italy  
E-mail: flavio.paoletti@crea.gov.it

## Partner

- 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 (ASSOBIO), Italy
- Lilia Ahrné, University of Copenhagen (KU), Denmark
- Ruud Verkerk, Wageningen University & Research (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
- Regula Bickel, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Switzerland
- Matthias Meier, 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 (UniKassel), Germany

## Fotolegende

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 Brotturnk
6. Freshly baked organic bread. © Märkisches Landbrot
7. Organic tart production. © Mangiarsano SpA

## Weitere Information

Das transnationale Projekt wird über den ERA-net CORE Organic Cofund finanziert, der aus Mitteln der teilnehmenden Länder und Mitteln der Europäischen Union finanziert wird. CORE Organic Cofund ist eine Zusammenarbeit von 26 Partnern in 19 Ländern/Regionen zur Initiierung von transnationalen Forschungsprojekten im Bereich Bio-Lebensmittel und -Landbau. CORE Organic hat 12 Forschungsprojekte initiiert. Lesen Sie mehr auf der CORE Organic Cofund Website: <http://projects.au.dk/coreorganiccofund/>