



TRUEFOOD

Traditional United
Europe Food

PUTTING VALUES
ON TRADITIONAL
FOOD PRODUCTS

This publication has been produced with the assistance of the European Union. The contents of this publication are solely the responsibility of CIAA and SPES GEIE and can in no way be taken to reflect the views of the European Union.

Contact

SPES GEIE
(Spread European Safety – European Economic Interest Grouping)
Viale Luigi Pasteur, 10
00144 Rome – Italy
Tel. +39 06 5903857 - 5903347 - 5903380
Fax +39 06 5903342
E-mail: info@truefood.eu - resio@federalimentare.it
Web Site: www.truefood.eu

CIAA
(Confederation of the Food and Drink Industries of the EU)
Avenue des Arts, 43
1040 Brussels - Belgium
Tel. +32 2 5141111
Fax +32 2 5112905
E-mail: v.rimbert@ciao.eu - b.kettlitz@ciao.eu
Web Site: www.ciao.eu



Miért a TRUEFOOD?

A hagyományos élelmiszerek gyártásának egyik legnagyobb kihívása a versenyképesség javítása azáltal, hogy felismerjük azokat az innovációkat, amelyek összhangban vannak az EU élelmiszerbiztonsági előírásaival és szabályaival, egyben garantálják a hagyományos élelmiszerek biztonságát, miközben megfelelnek az általános és egyedi fogyasztói innovációs elvárásoknak.

Ez nem könnyű feladat. A fogyasztói elvárások gyakran ellentmondóak. Például, a hagyományos élelmiszerek fogyasztói olyan élelmiszereket szeretnének, amelyek mikrobiológiai szempontból teljesen biztonságosak, ugyanakkor minimális a feldolgozottságuk, nem vagy alig tartalmaznak tartósítószerket, és magas a tápanyag tartalmuk, valamint jó érzékszervi tulajdonságaik vannak.

Ez különösen nagy kihívást jelent a hagyományos európai élelmiszerek többségét gyártó és feldolgozó KKV-k számára. Az élelmiszerbiztonsághoz kötődő fejlesztések eddig nagyrészt a tömegtermelésre koncentráltak, és a KKV-k gyakran nem rendelkeznek olyan üzemekkel és tőkével, hogy létrehozassanak mikrobiológiai és toxikológiai biztonsági rendszereket.

Ráadásul, közelmúltbeli tanulmányokból kiderül, hogy a hagyományos

élelmiszereket gyártó szektorok nagy része keveset tett azért, hogy feltérképezze és kifejlessze azokat a nyersanyagtermeléshez kapcsolódó innovációkat, amelyek növelik a táplálkozás szempontjából kívánatos tartalmat (pl. antioxidánsok, vitaminok) és csökkentik a nemkívánatosakat (pl. só, cukor, rovarirtószerke, telített zsírsavak), miközben megtartják, vagy javítják az érzékszervi tulajdonságokat.

Az EU politikájának központi célja, hogy fejlessze a hagyományos élelmiszereket gyártó szektor versenyképességét, olyan élelmiszerbiztonsági és -minőségi fejlesztésekkel, amelyek megfelelnek a fogyasztói elvárásoknak. A TRUEFOOD projekt célja, hogy ezt az európai stratégiát támogassa.

A TRUEFOOD projekt egy egyedi és úttörő kezdeményezés, mert közvetlenül bevonja a KKV-kat, amelyek az európai élelmiszeripar nagy részét jelentik, miközben rendszerint közvetlenül nem részesednek a magas színvonalú K+F-ből származó előnyökből.



A TRUEFOOD céljai

A TRUEFOOD célja a minőség és a biztonság javítása és innovációk bevezetése az európai hagyományos élelmiszer előállító rendszereknél kutatási, demonstrációs, terjesztési és tréning tevékenységeken keresztül.

A hagyományos élelmiszerek alatt nem csak a szabadalommal védett élelmiszereket értjük, hanem minden regionális és nemzeti terméket, amelyek részei a főzési hagyományainknak. A projekt arra fókuszál, hogy a fogyasztók és a termelők számára is nagyobb értéket teremtsen.

A fő stratégiai célok tehát a következők:

- Megismerni és felmérni a fogyasztói érzékelést, elvárásokat és magatartást (a) a hagyományos élelmiszerek biztonsági és minőségi tulajdonságairól, és (b) az innovációkról, amelyeket a hagyományos élelmiszereket gyártó ipar bevezethet.
- Megismerni, értékelni és átadni az iparnak azokat az innovációkat, amelyek garantálják az élelmiszerbiztonságot, különös tekintettel a mikrobiológiai és kémiai veszélyekre.
- Megismerni, értékelni és átadni az iparnak azokat az innovációkat, amelyek fejlesztik a tápanyagtartalmat, miközben megtartják vagy fejlesztik a többi, a hagyományos élelmiszereket fogyasztó emberek által fontosnak tartott minőségi tulajdonságot (pl. érzékszervi, környezetvédelmi, állatjóléti és etikai).
- Támogatni a hagyományos élelmiszerek marketing és ellátási láncának fejlesztését.
- Bevezetni egy hatékony és fenntartható innovációs technológiai transzfer rendszert (amelyet a TRUEFOOD projekt és más EU-s, nemzeti és ipari finanszírozású program keretében kifejlesztettek) a hagyományos élelmiszereket gyártó iparágban, azon belül is elsősorban a KKV-k között.

A munkacsomagok tevékenységei

A projekt 8 munkacsomagra (Work Packages – WP) van felosztva, amelyek lefedik a kutatási, technológiai fejlesztési és innovációs tevékenységeket, a szemléltetést és az oktatást:

- WP 1:** A fogyasztói érzékelés, elvárás és magatartás meghatározása
- WP 2:** A hagyományos élelmiszerek mikrobiológiai biztonságának fejlesztéséről szóló innováció, és a biológiai eredetű és a technológiából származó kémiai veszélyek kontrollálása a hagyományos élelmiszerekben.
- WP 3:** Modellezés és kockázat-értékelés a hagyományos élelmiszereknél
- WP 4:** A hagyományos élelmiszerek tápanyagjellemzőinek fejlesztése, a fogyasztói igényekkel összhangban.
- WP 5:** Fejlettebb marketing és élelmiszerlánc menedzsment megoldások hagyományos élelmiszer termékek esetében
- WP 6:** Az innovációk kísérleti léptékű bevezetése, értékelése, ismeretátadás és innovációs transzfer az ipar számára.
- WP 7:** Az innováció környezetvédelmi, társadalmi, emberi és gazdasági hatásai
- WP 8:** Az eredmények elterjesztése, tréning és technológia transzfer

