



## Üdvözli önt a TRUEFOOD info!



Üdvözli önt a TRUEFOOD info első száma. Ez az új, évente kétszer megjelenő hírlevél a TRUEFOOD (Traditional United Europe Food) hangja, amely egy, az Európai Bizottság által a 6-os Kutatási és Fejlesztési Keretprogramból finanszírozott Integrált Projekt: Szerződés Száma: FOOD-CT-2006-016264. A TRUEFOOD infot azzal a céllal indítottuk, hogy ne csak a projektben résztvevő partnereinket, hanem egy szélesebb közönséget is elérjünk, akiket érdekelhet a tevékenységünk ebben a projektben. Bemutatjuk a projekt legérdekesebb eseményeit, a hagyományos élelmiszerekkel (a hagyományos élelmiszer számunkra az összes hagyományosan használt regionális és nemzeti terméket jelenti) kapcsolatos kutatási és képzési tevékenységeinket, szabályozási ügyeket, publikációkat és a hagyományos európai élelmiszerek termelésével kapcsolatos egyéb ügyeket. Hírlevelünk kiemeli majd a TRUEFOOD legfontosabb híreit a projekt egész időtartama alatt. Ezt a kiadványt kiegészíti az új honlapunk is a [www.truefood.eu](http://www.truefood.eu) címen, ahol további információkat találhat a munkánkról.

Reméljük, hogy sikerül egy mindenki számára vonzó, információ dús és hasznos hírlevelet készítenünk. Örömmel várjuk a visszajelzéseiket első számunkról és tanácsaikat a jövőbeni kiadásokhoz.

*Daniele Rossi (TRUEFOOD Projekt Koordinátor – SPES GEIE Adminisztrátor)*

### Mire van szüksége az európai élelmiszerszektornak?

Az európai élelmiszerszektor a legnagyobb feldolgozó iparág Európában. Az EU mezőgazdasági termelésének több mint 70%-át dolgozza fel, több mint 4 millió embert foglalkoztat főleg kis- és középvállalkozásokban, és 2005-ben 840 milliárd eurós bevételt generált. Az kis- és középvállalkozások körülbelül felerészben részesedtek ebből az összegből. A hagyományos élelmiszereket gyártó cégek nagy része például a kis- és középvállalkozói körből kerül ki.

A kutatás és fejlesztés az európai élelmiszeriparban nem olyan magas szintű, mint a versenytársainknál. A globalizáció eredményeképpen a nemzetközi kihívások egyre erősebbek, azonban feltétlenül versenyképesnek kell maradnunk és folyamatos fejlődést kell elérnünk. Miközben Európa világelső innovációban és befektetésekben az élelmiszertudomány és -technológia bizonyos ágaiban, például folyamattervezésben, addig majdnem minden területen egyre erősödik a verseny az alacsonyabb bérszinttel rendelkező országok részéről, majdnem minden

területen, kivéve azokon, amelyeken a fogyasztói igényeket olyan termékekkel lehet kielégíteni, amelyek magas kutatás-fejlesztési hozzájárulást igényelnek, mint például a flexibilis feldolgozás, új feldolgozási eljárások, eredetiség megőrzés, a tápanyagtartalom és a minőség fejlesztése, funkcionális élelmiszerek és élelmiszerbiztonság, hogy csak néhányat említsünk. A fejlett technológiájú élelmiszeripari fejlesztésekhez szükséges K+F kiadások – hasonlóan más iparágakhoz – olyan nagy befektetéseket igényelnek, amelyeket sok cég nem tud önállóan finanszírozni. A kutatási hálózatok és pán-európai kezdeményezések tehát nagyon fontosak, hogy segíthessünk ebben a problémában. Ugyanilyen fontos az eredmények terjesztése az élelmiszeripar minden ága, valamint vállalata között függetlenül azok méretétől. Bízunk benne, hogy ez a TRUEFOOD projekt jelentős hozzájárulást jelent majd a KKV-k kutatás-fejlesztési kapacitásának bővítésében, és együtt más európai programokkal, mint például az „Élelmiszer az életért” nevű Európai Technológiai Platform (<http://etp.ciaa.be>), javítja az élelmiszeripar K+F teljeseitményét.

*Beate Kettlitz, Tudományos igazgató, CIAA*



## Szép remények:

### A TRUEFOOD potenciális hatásai

A TRUEFOOD projekt nem csak egy, a sok Integrált Projekt közül a 6-ik keretprogramból, még akkor sem, ha méretét és tudományos tartalmát tekintve nem sokban különbözik a többi IP-től. A TRUEFOOD egy különleges és úttörő kezdeményezés, mivel közvetlenül érinti az európai élelmiszeripar nagy részét jelentő kis- és középvállalkozásokat, amelyeknek egyébként nem lenne ilyen közvetlen hozzáférésük a magas minőségű K+F fejlesztésekből származó előnyökhöz.

A KKV-k jelenlétéről a projektben a 11 nemzeti szövetség konzorciuma, az SPES GEIE gondoskodik. A tény, hogy az élelmiszeripari szövetségek szerepet vállalnak a kutatás eredményeinek terjesztésében, a kutatás végrehajtásában és a hírverésben, jelentős fejlődésnek számít, és széleskörű elérést tesz lehetővé. Nem véletlen, hogy a CIAA kulcsszerepet vállal az „Élelmiszer az életért” Európai Technológiai Platformban, és hogy az SPES tagjai kulcsszerepet játszottak a CIAA-n belül az ügy előmozdítása érdekében.

A Műszaki és Tudományos Mediátorok (TSM), akiket a nemzeti szövetségek jelöltek ki, és kifejezetten arra lesznek kiképezve, hogy eljuttassák a projekt eredményeit a KKV-knak, olyan újdonságot jelentenek, amely nem csak a tudás- és technológiai transzferre, hanem a szövetségek ambícióira és szervezetére is hatással vannak.

A kívülről érkező tudás, amelyhez a projekt tagjaiként jutnak, olyan változásokat indíthat el a szövetségekben, amelyek hatására a K+F és az innováció a legfontosabb prioritások közé kerülhetnek. Remélhetőleg, a projekt kedvező hatásai azt jelentik majd, hogy a téma a TRUEFOOD befejezése után is sokáig fontos prioritás marad. A közvetlen kapcsolat az élelmiszeripari KKV-khoz, amelyet a TRUEFOOD jelent, egyben hatalmas lehetőséget kínál a kutatási partnereknek, hogy megtanuljanak együttműködni az ilyen típusú vállalatokkal.

A megfelelő szellemiséggel és hozzáállással rendelkező kutatók felbecsülhetetlen értékű, erős kapcsolatokat követhetnek, amelyek hosszú évekre szólhatnak. Így hát a TRUEFOOD nem csak egy újabb IP a 6-ik Keretprogramból, hanem egy fantasztikus lehetőség minden partner számára, hogy új munkamódszereket dolgozzanak ki.

*Tim Hogg, az SPES Tudományos Bizottságának elnöke és az Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa docense*

#### A TRUEFOOD projekttel kapcsolatos publikációk

**SMES-NET Projekt:** A jövőképet tartalmazó dokumentum „Tíz tétis a KKV-król és az innovációról Európában. Igények és szabályozási ajánlások” címmel megjelent a <http://smes-net.ciaa.be> internetes oldalon. A dokumentumot 10 különböző európai nyelvre fordítottuk le, amelyek elérhetők az interneten. Ha kérdései vannak, a [resio@federalimentare.it](mailto:resio@federalimentare.it) címen kaphat felvilágosítást.

### TRUEFOOD adatlap

**Projektcím:** Traditional United Europe Food Szerződészsám: FOOD-CT-2006-016264

**Időtartam:** 4 év, 2006. május 1-től kezdve

**Projektköltség:** 20,08 millió euró, amelyből 15,5 milliót az EU finanszírozza a 6-os Keretprogramból

**EU finanszírozási eszköz:** Integrált Projekt (IP) – 6-os Keretprogram

**EU Tematikus Prioritás:** Élelmiszerminőség és -biztonság (5-ös prioritás)

#### Projekt koordinátor:

Az egész projekt koordinátora az SPES GEIE (EU). Az SPES GEIE adminisztrátor Daniele Rossi. A csoportosulás 11 európai élelmiszeripari szövetséget tömörít, amelyek összesen 280 iparágat és 35000 kis- és középvállalkozást képviselnek:

- ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires (Franciaország)
- Federalimentare – Federazione Italiana dell'Industria Alimentare (Olaszország)
- FEVIA – Fédération de l'Industrie Alimentaire (Belgium)
- FFDI – Federation of the Food and Drink Industries (Cseh Köztársaság)
- FHFI – Federation of Hungarian Food Industries – Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége
- FI – Foedevareindustrien (Dánia)
- FIAA/LVA – Fachverband Lebensmittelindustrie/Lebensmittelversuchsanstalt (Ausztria)
- FIAB – Federación Española de la Alimentación y Bebidas (Spanyolország)
- FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (Portugália)
- SETBIR – Union of Dairy, Meat, Food Industrialists and Manufacturers (Törökország)
- SEVT – Federation of Hellenic Food Industries (Görögország)

#### Projekt partnerek:

A projekt partnerek „tudásközpontok” az élelmiszerinnovációs szektorban, erős technológia transzfer részlegekkel vagy együttműködve a hagyományos élelmiszer szektorral:

- Institute National de la Recherche Agronomique (Franciaország)
- Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente (Olaszország)
- Matforks AS, Norwegian Food Research Institute (Norvégia)
- Agricultural University of Athens (Görögország)
- Ghent University (Belgium)

- Association de Coordination Technique pour l'Industrie Alimentaire (Franciaország)
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Olaszország)
- Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (Spanyolország)
- Warsaw Agricultural University, Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences (Lengyelország)
- National Agricultural Research Foundation (Görögország)
- Technische Universität München (Németország)
- Institute of Chemical Technology Prague (Cseh Köztársaság)
- Università degli Studi di Perugia (Olaszország)
- Universidade Católica Portuguesa Escola Superior de

<p>Biotechnologia (Portugália)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto Europa Regions S.r.l. (Olaszország)</li> <li>• Karadeniz Technical University (Törökország)</li> <li>• Campden &amp; Chorleywood Magyarország Kht.</li> <li>• Agricultural Institute of Slovenia (Szlovénia)</li> <li>• Technological Educational Institution of Ionian Islands (Görögország)</li> <li>• University of Applied Sciences of Weihenstephan (Németország)</li> <li>• Università degli Studi di Milano (Olaszország)</li> <li>• Food Industrial Research and Technological Development Company SA (Görögország)</li> <li>• Istituto Superiore di Sanità (Olaszország)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• University of Ljubljana (Szlovénia)</li> <li>• Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (Belgium)</li> <li>• Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Franciaország)</li> <li>• Agriconsulting S.p.A. (Olaszország)</li> <li>• Genus plc. – Pic (Nagy Britannia)</li> <li>• Adour Bio Conseil (Franciaország)</li> <li>• Norwegian University of life Sciences (Norvégia)</li> <li>• Research Institute of Plant Production Grassland and Mountain Agriculture Institute Banská Bystrica (Szlovákia)</li> </ul>
---	--

## 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 tartósítószeret, 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, rovarirtószer, 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.

## TRUEFOOD célok és tevékenységek

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 között nem csak a szabadalommal védett élelmiszereket találjuk, 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 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: Pilot scale evaluation, 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



## PROJEKT HÍREK

### TRUEFOOD indító konferencia Rómában

A TRUEFOOD indító konferencia Rómában volt az SPES GEIE székhelyén, 2006. szeptember 14-15-én közel 100 fő részvételével. Az eseményen részt vett az Európai Bizottság Kutatási Főigazgatóságának két képviselője is (Mrs. Dyanne Bennik és Mr. Patrice Lemaitre), a munkacsoportok vezetői, a projekt partnerek, és az SPES élelmiszeripari szövetségek. Az indító konferencia lehetőséget teremtett arra, hogy a szervezetek képviselői formálisan is megtervezhessék a munkacsoportok tevékenységeinek első fázisát. A találkozót lezáró látogatása a Villa Torloniába és a Villa Torloniai Limonaiában megtartott vacsora jó hangulatban telt. 15-én a Közgyűlés ellátta a tagokat információkkal a projekt ipari és tudományos részéről, valamint a Bizottság elvárásairól és a szerződési és pénzügyi vonatkozásokról.



### Létrejöttek a tréningért és információ-átadásért felelős egységek az SPES tagokon belül

A TSM-ek sikeres kiválasztása 11 tréningért és információ-átadásért felelős egység létrehozását tette lehetővé az SPES GEIE-tag európai élelmiszeripari szövetségeken belül: TDU Federalimentare (Olaszország), TDU ANIA (Franciaország), TDU FEVIA (Belgium), TDU FFDI (Cseh Köztársaság), TDU FHFÍ (Magyarország), TDU FIAA/LVA (Ausztria), TDU FIAB (Spanyolország), TDU FIPA (Portugália), TDU SETBIR (Törökország), TDU SEVT (Görögország) és TDU FI (Dánia).

A TDU-k dinamikus és elkötelezett szakértők csoportjai, akiknek alapos tapasztalataik vannak az élelmiszeriparban.

A TDU-k célja, hogy strukturált kapcsolatot teremtsenek a kutatók és az ipar között. A TDU-k kapacitásának fejlesztésére, a tudományos szakértőkkel való párbeszéd segítésére és a KKV-k eléréséhez egy erre a célra kifejlesztett oktatási programot állítottunk össze.



### Zöld út a TRUEFOOD oktatási programnak

Az oktatás a TRUEFOOD projekt egyik alapvető feladata. A projekt első fázisában a kijelölt TSM-ek képzésen vesznek részt, amely a hagyományos élelmiszereket gyártó ipar legfontosabb elemeit és a témába vágó kutatások legújabb vonulatait mutatja be. Az első két kurzust 2006. december 12-16-a között tartjuk az Universidade Católica Portuguesa Escola Superior de Biotecnologia (Porto- Portugália) épületeiben. A témák: „Európai szabályozás az élelmiszerminőségről és -biztonságról”

és „Élelmiszer minőség-ellenőrzés” lesznek. Az oktatók a projekt partnerek által delegált szakértők. További oktatásokat tartunk 2007-ben a török, magyar, cseh, görög, francia, olasz és spanyol projekt partnerek szervezésében.

További információ:

Cecilia Chiapero (TRUEFOOD Oktatási és Információ-átadásért felelős menedzser)

E-mail: [spes-training@federalimentare.it](mailto:spes-training@federalimentare.it)

## Saját honlapja van a TRUEFOOD-nak!



A TRUEFOOD honlapja már elérhető a [www.truefood.eu](http://www.truefood.eu) címen. A honlapnak köszönhetően a projekt partnerek könnyebben folytathatnak párbeszédet. A honlap egy olyan eszköz, amely lehetővé teszi a párbeszédet a partnerek között és bemutatja a projektet a fogyasztók számára is.

A honlap könnyen hozzáférhető és felhasználóbarát. Tartalmaz minden információt, amely a TRUEFOOD projekttel és a hagyományos élelmiszerek minőségével és biztonságával kapcsolatos. Minden projekt partnertől örömmel várjuk a visszajelzéseket.

További információ:

Francesca Resio (TRUEFOOD kommunikációs vezető)

E-mail: [info@truefood.eu](mailto:info@truefood.eu) vagy [resio@federalimentare.it](mailto:resio@federalimentare.it)

Új definícióval állt elő a TRUEFOOD a hagyományos élelmiszerekről

A WP5 első szakmai megbeszélésére Gentben került sor júliusban. A megbeszélésen a résztvevők egy új definíciót alkottak a hagyományos élelmiszerekre. A hagyományos élelmiszerekről sokaknak a nagymamájuk főztje jut eszébe. Franciaországban olyan hagyományos fogásokat övez nagy tisztelet, mint a „bouillabaisse” vagy a helyi sajtok végtelen választéka. Olaszország híres terméke a pármái sonka és a Genova-i pesto, Spanyolország pedig a Valencia-i paella-t és a Sevilla-i narancslekvárt adta a világnak. A projekt munkájához a WP5 megállapodott egy definícióban a hagyományos élelmiszerekről, ami a következő: 1) TERMELES: a termelés legfontosabb szakaszainak a földrajzi helyhez kell kapcsolódnia (ország/régió/térség). Ha egy vállalat a terméket más országokban is elkezd gyártani, akkor a termék többé nem számít hagyományosnak. 2) EREDETISÉG: a terméknek meg kell felelnie legalább az egyik jellemzőnek a következők közül: hagyományos recept (összetevők kombinációja) és/vagy hagyományos eredetű nyersanyagok és/vagy hagyományos termelési eljárás. 3) KERESKEDELMILEG HOZZÁFÉRHETŐ: legalább 50 éve elérhető a lakosság számára üzletekben és éttermekben. Előfordulhat, hogy a termék időközben eltűnt a piacról, de legalább 50 éve elérhető volt. 4) GASZTRONÓMIAI ÖRÖKSÉG: a terméknek legyen egy története, amely le van írva, vagy leírható 2-3 oldalban.

Impresszum:

CIAA – Az Európai Élelmiszeripar Konföderációja

Avenue des Arts 43 – 1040 Brüsszel – Belgium – Tel: +32 2 5141111 – Fax: +32 2 5112905 - [www.ciaa.be](http://www.ciaa.be)

SPES GEIE – Spread European Safety – A KKV-k Kutatásával, Innovációjával, és Oktatásával foglalkozó nemzeti élelmiszeripari szövetségek Európai Konzorciuma  
Viale Luigi Pasteur 10 – 00144 Róma – Olaszország – Tel.: +39 06 5903380 – Fax: +39 06 5903342 - [www.federalimentare.it/attivita/spes.asp](http://www.federalimentare.it/attivita/spes.asp)

A TRUEFOOD info-t a CIAA és a SPES GEIE adja ki. Magyarra fordította az ÉFOSZ.