Esta publicación ha sido elaborada con la ayuda de la Unión Europea. Los contenidos de esta publicación son únicamente responsabilidad de la CIAA y de SPES GEIE, y no puede considerarse en modo alguno que reflejen las opiniones de la Unión Europea.

Contacto

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 Brusselas - Bélgica
Tel. +32 2 5141111
Fax +32 2 5112905
E-mail: v.rimbert@ciaa.eu - b.kettlitz@ciaa.eu
Web Site: www.ciaa.eu

TRUEfood

TRUEFOOD

Traditional United Europe Food

AÑADIENDO VALOR A LOS ALIMENTOS TRADICIONALES

EUROPEAN COMMISSION

SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME

¿Por qué TRUEFOOD?

Uno de los principales retos en la producción de alimentos tradicionales es mejorar su competitividad mediante la identificación de innovaciones que se ajusten a la política y la normativa de seguridad de la UE y que garanticen la seguridad de los productos alimenticios tradicionales, que satisfagan a su vez a las demandas de los consumidores en general y las expectativas y actitudes de consumidores específicos en cuanto a las innovaciones en los productos tradicionales.

No se trata de una tarea fácil, ya que en ocasiones las expectativas de los consumidores son contradictorias. Por ejemplo, los consumidores de alimentos tradicionales piden productos que sean completamente seguros en lo que respecta a riesgos microbiológicos, pero esperan también que su procesamiento sea mínimo y que no contengan conservantes. Esta tarea resulta especialmente difícil para las PYMEs, que constituyen la mayor parte de los fabricantes y productores de alimentos tradicionales en Europa..

Las innovaciones se han centrado principalmente en las necesidades de producción y los sistemas de procesamiento a gran escala. Las PYMEs carecen a menudo de instalaciones o capital suficiente para introducir sistemas de aseguramiento de calidad microbiológica o toxicológica.

Asimismo según estudios recientes, muchos sectores de las industrias de alimentos tradicionales no se han esforzado demasiado en identificar e introducir innovaciones en la producción primaria o en el proceso de fabricación de alimentos para mejorar sus valores nutricionales y mantener o mejorar a su vez sus cualidades sensoriales. Por ello, el principal objetivo de la política seguida por la UE es incrementar la competitividad del sector de los alimentos tradicionales mediante la introducción de mejoras en seguridad y calidad alimentaria, que puedan satisfacer las necesidades de los consumidores. El proyecto TRUEFOOD se centra en el apoyo a esta estrategia europea.

El proyecto TRUEFOOD representa una iniciativa pionera ya que incluye directamente a las PYMEs, que constituyen gran parte de la industria alimentaria europea, pero que normalmente no tienen acceso directo a los beneficios que genera la I+D de mejor calidad.

www.truefood.eu

OBJETIVOS DE TRUEFOOD

TRUEFOOD pretende mejorar la calidad y la seguridad e introducir innovaciones en los sistemas de producción de alimentos tradicionales en Europa, mediante actividades de investigación, demostración, difusión y formación. Los productos tradicionales no sólo incluyen alimentos protegidos y patentados, sino también aquellos productos nacionales o regionales utilizados en la cocina tradicional. El proyecto se centra en incrementar su valor tanto para consumidores como para productores, y en apoyar el desarrollo de planes de negocio realistas para todos los componentes de la cadena alimentaria, utilizando un enfoque de la granja a la mesa. Por lo tanto, los principales objetivos estratégicos son:

- Identificar y cuantificar las percepciones, expectativas y actitudes del consumidor con respecto a (a) la calidad y seguridad de los alimentos tradicionales, y (b) las innovaciones que podrían introducirse en la industria de los alimentos tradicionales.
- Identificar, evaluar y transferir a la industria innovaciones que garanticen la seguridad de los alimentos, especialmente en lo que respecta a los riesgos microbiológicos y químicos.
- Identificar, evaluar y transferir a la industria innovaciones que mejoren la calidad nutricional, manteniendo o mejorando a su vez otras características valoradas por los consumidores de alimentos tradicionales (por ejemplo cualidades sensoriales, medioambientales, cuestiones éticas y relacionadas con el bienestar de los animales).
- Apoyar la comercialización y el desarrollo de la cadena de suministro de los productos alimenticios tradicionales.
- Establecer un sistema eficaz y sostenible de transferencia de tecnología de innovaciones (aquellas desarrolladas en los proyectos TRUEFOOD y en otros proyectos de I+D financiados por cada país o por la industria) en la industria alimentaria tradicional, centrándose específicamente en las PYMEs.

Actividades de los Planes de Trabajo

El proyecto se divide en 8 Planes de Trabajo (PT) diferentes, que abarcan actividades de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, así como demostraciones y formación:

PT1: Determinación de percepción, expectativas y actitudes del consumidor

PT2: Innovaciones para mejorar la seguridad microbiológica de los productos alimentarios tradicionales y el Control de riesgos químicos de origen biológico y de riesgos ocasionados durante el procesamiento

PT3: Elaboración de Modelos de Predicción y Evaluación de Riesgos de Alimentos Tradicionales

PT4: Mejora de la calidad nutricional de los productos tradicionales de acuerdo con las demandas de los consumidores

PT5: Mejora del marketing y los métodos de organización de la cadena de suministro alimentario para los alimentos tradicionales

PT6: Evaluación a escala piloto, demostración y transferencia de innovaciones a la industria

PT7: Impactos medioambientales, sociales, humanos y económicos de las innovaciones

PT8: Difusión, formación y transferencia de tecnología