



ENTI PARTNER NELL'ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESE

CCAE - Confederación de Cooperativas Agrarias de Espana (Spagna), AMITOM - Mediterranean International Association of the Processing Tomato (Francia), VIGNAIOLI PIEMONTESI S.C.A. - Organizzazione di Produttori Vitivinicoli del Piemonte (Italia), PEZA UNION - Union of Agricultural Cooperatives in Peza (Grecia), ANFOVI - L'organisme de formation des Vignerons Indépendants (Francia)

ENTI DI RICERCA E SVILUPPO TECNOLOGICO

AINIA - Centro Tecnológico (Spain), TCA - Tecnoalimenti S.C.p.A. (Italy), TTZ - ttz Bremerhaven (Germany)

CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA

Referente scientifico: Dott.ssa Isabelle van Borm (Commissione Europea, Direzione Generale Ricerca, Alimentazione - Salute - Benessere) email: isabelle.van-borm@ec.europa.eu

A.S.S. - AZIONE DI SUPPORTO SPECIFICO PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE, PROMOSSA DALL'UNIONE EUROPEA NELL'AMBITO DEL 6° PROGRAMMA QUADRO (6PQ).

LA COLTIVAZIONE DI POMODORI, OLIVE E UVA rappresenta la componente principale del settore agricolo nell'Europa meridionale. Considerato che più dell'80% di questi prodotti viene ulteriormente trasformato in prodotti alimentari, l'industria si trova ad affrontare il problema dello smaltimento dei residui di lavorazione. Malgrado l'esauriente attività di ricerca promossa dalla Commissione Europea (5° Programma Quadro e 6° Programma Quadro) sulle possibilità di ulteriori trattamenti e riutilizzazione di tali residui, nessuna valorizzazione e divulgazione dei risultati ottenuti è stata finora perseguita in Europa.

I RESIDUI DI LAVORAZIONE ottenuti dalla trasformazione dei pomodori, delle olive e dell'uva sono fonti ricche di principi attivi: oli ad alto valore nutritivo, fibre, vitamine e parecchi altri componenti vegetali secondari che vengono considerati additivi alimentari (cioè coloranti, antiossidanti) o ingredienti cosmetici interessanti.

L'ESTRAZIONE E LA DEPURAZIONE DEI PRINCIPI ATTIVI da materie prime molto economiche e affidabili può costituire una valida opportunità per un riutilizzo vantaggioso dei residui di lavorazione e può, contemporaneamente, aumentare la disponibilità di ingredienti naturali sul mercato europeo.

L'OBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO BIOACTIVE-NET è valutare e, conseguentemente, rendere accessibili alle piccole e medie imprese le strategie esistenti per l'estrazione di principi attivi dai residui di lavorazione dei pomodori, olive e uve.

I PARTECIPANTI AL PROGETTO CON COMPETENZA NELLA RICERCA E SVILUPPO TECNOLOGICO provvederanno, a tal fine, alla creazione di una vasta piattaforma informativa per la diffusione dei risultati di ricerca e valuteranno il quadro attuale dell'esistenza di tecnologie per l'estrazione di principi attivi dai residui di elaborazione dei prodotti agricoli sopra citati, nonché delle loro prospettive di utilizzo nell'industria alimentare e cosmetica.

IL SOGGETTI CHE FANNO PARTE DELL' ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESE, coinvolti nel progetto, provvederanno all'organizzazione di workshops rivolti alle aziende trasformatrici (PMI), costruttori di macchinari industriali, elaboratori di rifiuti industriali ed utilizzatori finali dei rispettivi ingredienti naturali, da tenersi nei rispettivi paesi (Spagna, Italia, Grecia e Francia). Scopo dei workshops sarà trasferire il „know-how“ esistente in materia e valutare la concreta fattibilità economica dell'estrazione dei principi attivi ai soggetti interessati.

GLI INGREDIENTI NATURALI NEL MERCATO EUROPEO

Il progetto BIOACTIVE-NET rinforzerà il mercato europeo degli ingredienti naturali che, data l'alta disponibilità delle materie prime, ha un potenziale economico enorme, offrendo nuove sfide per lo sviluppo dei prodotti cosmetici ed alimentari naturali e contrastando la forte concorrenza dei paesi extraeuropei.

Project N° FOOD-CT-2006-43035

BIOACTIVE-NET

Valutazione e diffusione delle strategie per l'estrazione di principi attivi dai residui di lavorazione dei pomodori, delle olive e dell'uva



VINIFICAZIONE



OLIO D'OLIVA



RESIDUI DI LAVORAZIONE DEL POMODORO

GLI SCOPI ED I TRAGUARDI DEL PROGETTO BIOACTIVE-NET, PROGETTO FINANZIATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA SONO:

- CREAZIONE DI UN'AMPIA PIATTAFORMA INFORMATIVA RELATIVA ALL'ESTRAZIONE DI PRINCIPALI ATTIVI DAI RESIDUI DI LAVORAZIONE DEI POMODORI, DELLE OLIVE E DELL'UVA NONCHÉ DELLE LORO PROSPETTIVE DI UTILIZZO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E COSMETICA.
- ORGANIZZAZIONE DI WORKSHOPS DIVULGATIVI NEI PAESI DELL'EUROPA MERIDIONALE (SPAGNA, ITALIA, GRECIA E FRANCIA) TESI AL TRASFERIMENTO DI "KNOW-HOW" NONCHÉ ALLA VALUTAZIONE DELLA FATTIBILITÀ ECONOMICA DELL'ESTRAZIONE DI PRINCIPI ATTIVI DA RESIDUI DI LAVORAZIONE, RIVOLTI ALLE AZIENDE TRASFORMATRICI (PMI), AI COSTRUTTORI DI MACCHINARI INDUSTRIALI, AGLI ELABORATORI DI RIFIUTI INDUSTRIALI E AGLI UTILIZZATORI FINALI DEI RISPETTIVI INGREDIENTI NATURALI.
- CONSOLIDAMENTO DEL MERCATO EUROPEO NEGLI INGREDIENTI NATURALI, MERCATO CHE HA UN POTENZIALE ECONOMICO ENORME GRAZIE ALL'ALTA DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME
- AUMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE EUROPEA GRAZIE AL SUPERAMENTO DELLA CONCORRENZA NELL'USO DI PRINCIPI ATTIVI OTTENUTI DA UNA FONTE, QUALI I RESIDUI DI LAVORAZIONE, NATURALE, RINNOVABILE ED ECONOMICA.
- AUMENTO DELL'UTILIZZO DI PRINCIPI ATTIVI NATURALI NELLA DIETA EUROPEA.

CONTATTI

Confederación de Cooperativas Agrarias de Espana

Augustin de Bethencourt 17
28003 Madrid
Spain
www.ccae.es
Alejandro Terriza Torres
terriza@ccae.es
Phone: +34 915351035

AMITOM

Hameau des Jardins Neufs
54 Avenue de Bonaventure
84000 Avignon
France
www.amitom.com
Sophie Colvine
colvine@tomate.org
Phone : +44 1387820322

Vignaioli Piemontesi S.C.A

Via Alba, 15
12050 Castagnito (CN)
Italia
www.vignaioli.it
Stefania Rosselli
rosselli@vignaioli.it
Phone: +39 0173 211261

Peza Union

P.C. 70100, Kalloni
Iraklion
Crete, Greece
www.pezaunion.gr
George Charalambakis
management@pezaunion
Phone: +30 2810 741945-7

L'organisme de formation des Vignerons Indépendants

4 Place Felix Eboue
75583 PARIS CEDEX 12
France
www.vigneron-independant.com
Christophe Chevré
christophe.chevre@vigneron-independant.com
Phone: +33 153024899

AINIA Centro Tecnológico

Benjamin Franklin 5-11
Parque Tecnológico de Valencia
46980 Paterna (Valencia)
Spain
www.ainia.es
Noemi Vidal
nvidal@ainia.es
Phone: +34 961366090

Tecnoalimenti S.C.p.A.

Via Gustavo Fara, 39
20124 Milano
Italia
www.tecnoali.com
Marianna Faraldi
m.faraldi@tecnoalimenti.com
Phone: +39 02 67077370

ENTE COORDINATORE

ttz Bremerhaven (Germany)

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Germany
www.ttz-bremerhaven.de
Marie Bildstein
mbildstein@ttzbremerhaven.de
Phone: +49 471 4832 144

VISITATE IL NOSTRO SITO INTERNET WWW.BIOACTIVE-NET.COM

Gli autori sono gli unici responsabili per i contenuti espressi che non rappresentano l'opinione della Commissione europea. La Commissione declina, inoltre, ogni responsabilità per eventuali usi impropri che potrebbero essere fatti dei dati che ivi compaiono.

©2006 www.eyecatcher-design.info



6th Framework Programme

