

CELOREPUBLIKOVÉ PROJEKTY ZDRAVÍ 2006–2007

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČR, PARTNER V PROJEKTECH 6. RÁMCOVÉHO PROGRAMU EU

THE FFDI CR, A PARTNER IN PROJECTS OF THE 6th EU FRAMEWORK PROGRAMME

ŠÁRKA ŠTEJNAROVÁ

Potravinářská komora ČR, Praha

SOUHRN

Sdělení podává přehled čtyř projektů 6. rámcového programu Evropské unie, který zahrnuje aktivity pro zvýšení kvality a zdravotní bezpečnosti výživy. Jde o projekty na omezení ukládání škodlivin v potravinách (ICARE), financování vývoje potravinářského průmyslu (ENFFI), zvýšení výživové hodnoty tradičních potravin díky inovacím (TRUEFOOD) a využití ječmene k získání pečiva s vysokým obsahem vlákniny a nízkým obsahem soli (BARLEYBREAD). Potravinářská komora tyto aktivity přenáší do ČR a koordinuje jejich plnění.

Klíčová slova: výživa, zdravotní bezpečnost potravin, potravinářská komora, 6. rámcový plán EU

SUMMARY

Presented is a review of four projects within the 6th EU Framework Programme that includes activities for increasing the quality and safety of nutrition. In question are projects for limiting the accumulation of noxae in foodstuffs (ICARE), financing the development of the food industry (ENFFI), increasing the nutritional value of traditional foods through innovations (TRUEFOOD) and the utilization of barley to obtain high-fiber and low-salt bakery products (BARLEYBREAD). The Federation of the Food and Drink Industries (FFDI) is transferring those activities to the Czech Republic and is coordinating them.

Key words: nutrition, food safety, FFDI CR, 6th EU Framework Plan

Cíle

ICARE: Omezení ukládání škodlivin v potravinách
ENFFI: Financování vývoje potravinářského průmyslu
TRUEFOOD: Zvýšení výživové hodnoty tradičních potravin díky inovacím
BARLEYBREAD: Využití ječmene k získání pečiva s vysokým obsahem vlákniny a nízkým obsahem soli

ICARE

Impeding neo-formed Contaminants Accumulation to reduce their health effects

(Omezení ukládání nově vytvořených znečišťujících látek s cílem snížit jejich vliv na zdraví)

Hlavním úkolem projektu je omezit ukládání nově vytvořených škodlivin a snížení jejich vlivu na zdraví, jinými slovy poskytnout malým a středním podnikům technologické a laboratorní podklady pro kontrolu dopadů nově vzniklých znečišťujících látek. Na základě výzkumných a vývojových aktivit projektu bude vypracován materiál, který bude podkladem pro budoucí evropské směrnice, a databáze obsahu nově vzniklých škodlivin pro tradiční potraviny v Evropě u třech specifických

výrobních skupin. Malé a střední podniky podnikající v oblasti obilné produkce, smažených výrobků a mléka (kojeneckého, dietetického/fortifikovaného) budou mít možnost prostřednictvím dotazníku, shrnujícího data od užití příměsí až po skladování, získat výstupy projektu.

PK ČR oslovila 315 malých a středních podniků (MSP), reprezentujících zájmy z oblasti obilné produkce, smažených výrobků a diabetického mléka, s žádostí o zaslání údajů pro potřebu projektu. Z doručených formulářů všech partnerských federací byla v červnu 2006 předložena Evropské komisi prozatímní zpráva (brána v potaz mj. i při zpracování výzev ze strany EK směrem k MSP). Cílová skupina MSP je nyní registrována v databázi PK ČR i konsorcia 10 evropských národních federací (SP.E.S.), a stali se tak příjemci odborných výstupů projektu (nových poznatků, pozvánek na školení a semináře v ČR i EU). Dne 28. června 2007 získali navíc jedinečnou příležitost navázat kontakt v Praze s vedoucími veškerých aktivit projektu. K 1. říjnu 2007 PK ČR editovala a distribuovala celkem 3 zpravodaje o výstupech aktivit projektu (půlroční periodicitu).

ENFFI

European Network for Financing Food Innovation

(Evropská síť pro financování vývoje potravinářského průmyslu)

Hlavním cílem projektu ENFFI je určit a vyhodnotit specifické potřeby a problémy spojené s financováním inovačních projektů malých a středních podniků (MSP) a lépe pochopit faktory určující úspěch při tomto financování.

V roce 2007 se navazuje na rok 2006 a kompletuje se tak realizace 6 podnikatelských setkání (Varšava, Barcelona, Eindhoven, Brusel, Praha 29. června 2007, následuje Budapešť), prostřednictvím kterých mají zaregistrovaní MSP v databázi PK ČR i konsorcia 10 evropských národních federací SP.E.S. osobní příležitost obdržet aktuální novinky z oblasti financování inovačních projektů. Účelem těchto workshopů je mobilizovat a propojit investorskou komunitu potravinářského průmyslu.

Projekt ENFFI je součástí evropské iniciativy INNOVA, která je zaměřena na jednotlivá odvětví, v nichž se snaží na strategické úrovni identifikovat a analyzovat nástroje a překážky inovací. Iniciativa spojuje více než 300 partnerů z 23 členských států EU.

TRUEFOOD

Traditional United Europe Food

(Tradiční potraviny na Společném Evropském trhu)

TRUEFOOD usiluje o zlepšení kvality a bezpečnosti a zavedení inovací do výrobního systému tradičních evropských potravin za pomoci výzkumu, předvádění, šíření a výcviku. Tradiční potravinové produkty zahrnují nejen chráněné a patentované potraviny, ale také místní a národní produkty použité při tradičním vaření.

Svým dlouhodobým členstvím v konsorciu SP.E.S. (10 národních evropských federací potravinářského a nápojového průmyslu) je PK ČR zapojena do integrovaného projektu (2006–2010), který naplňuje následovné cíle:

- Identifikovat a vyčíslit vnímání, očekávání a postoje zákazníků ke kvalitativním charakteristikám tradičních potravin a inovacím, které mohou být zavedeny do průmyslu výroby tradičních potravin.
- Identifikovat, vyhodnotit a převést do průmyslu inovace, které zajistí potravinovou bezpečnost, zvláště z hlediska mikrobiologického a chemického.
- Identifikovat, vyhodnotit a převést do průmyslu inovace, které napomohou zvýšit výživovou hodnotu a současně umožní zachovat nebo zlepšit ostatní kvalitativní charakteristiky oceňované konzumenty tradičních potravin.
- Pozitivně ovlivnit rozvoj marketingu a zásobovacího řetězce pro tradiční potravinové produkty.

Fázi 10týdenních proškolení jednotlivých národních expertů (z oblasti legislativy EU k bezpečnosti potravin a krmiv, obalů, zpracování potravin, inovací tradičních

potravin při zpracování a balení, trendů spotřebitelů a marketingu, diagnostiky a analýzy potravin, značení a výživy potravin, trendů výzkumu a vývoje v potravinářském průmyslu, zpracování zemědělské produkce) vystřídá závěrem roku 2007 druhá fáze přenosu získaných informací ve prospěch MSP již na národních úrovních (3 semináře v období listopad 2007 – leden 2008 k aktuálně žádoucí tematice MSP). Výstupy veškerých aktivit projektu budou prolнутy v programech těchto seminářů podle svých časových dispozic.

BARLEYBREAD

European Guideline for healthy high/low salt baking process based on the use of European Barley

(Evropská příručka k využití ječmene na získání pečiva s vysokým obsahem vlákniny a nízkým obsahem soli)

PK ČR sdílí se svými partnery počínaje 1. dubnem 2007 (potravinářská federace Norska, Španělska, Estonska; 7 MSP; 3 výzkumné a vzdělávací instituce) vytyčený cíl tříletého projektu, kterým je najít větší uplatnění pro ječmen tím, že bude malým a středním mlynářům a pekařům poskytnuta nová technologie a nové poznatky o tom, jak nahradit určitý podíl pšenice při výrobě chleba ječmenem. Pšenici nelze pěstovat ve všech částech Evropy. Ročně se dováží asi 27,9 milionů tun. Ječmen je plodina, jejíž pěstování má v Evropě dlouhou tradici, 90 % ječmene zkonsumovaného v Evropě se zde vypěstuje. Přechodem z pšenice na ječmen se dosáhne lepšího ekologického výsledku.

Projekt se skládá ze tří hlavních témat:

1. Vývoj postupu zpracování ječmene tak, aby se v konečné mouce zachovalo minimálně 75 % složek ječmene prospěšných pro zdraví, např. β -glukanů, vlákniny, amylázy a antioxidantů.
2. Vypracovat technologii výroby chleba na bázi pšenice a ječmene tak, aby obsah soli v konečném výrobku byl pod 0,4 %, přičemž by chuť tohoto chleba odpovídala chuti pšeničného chleba.
3. Vypracovat nové receptury pro různé poměry pšenice a ječmene s cílem zamezit vzniku hořké chuti, která se projevuje u výrobků na bázi ječmene.

V současné době existuje v EU asi 5,4 milionů farmářů s odhadovaným obratem 312 miliard € a se zaměstnáním pro více než 10 milionů lidí. V zemědělském sektoru se 22 % pěstitelů zabývá produkcí ječmene. Ječmen je hlavní evropský cereální produkt.

Práce se vázala k projektu Truefood.

Sárka Štejnarová
Potravinářská komora ČR
Počernická 96/272
108 03 Praha 10 – Malešice
E-mail: stejnarova@foodnet.cz