



Fonti proteiche alternative per la catena del valore alimentare del Mediterraneo. Dalla produzione, estrazione, trasformazione e commercializzazione, all'accettazione sociale

Alternative protein sources for the Mediterranean food value chain. From production, extraction, processing and marketing, to societal acceptance

TOPIC ID: 1.3.1-2022 (IA)

Ente finanziatore: Commissione europea, Programma PRIMA

Obiettivi ed impatto attesi: L'allevamento di bestiame rappresenta la più importante fonte di proteine nella dieta umana. Tuttavia, prove schiaccianti dimostrano che il consumo eccessivo di carne porta a problemi di salute come le malattie non trasmissibili (NCD). Inoltre, l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha classificato la carne lavorata come cancerogena per l'uomo e la carne rossa come probabilmente cancerogena per l'uomo.) Eppure, il suo impatto ambientale è sostanziale poiché gli animali d'allevamento contribuiscono al cambiamento climatico attraverso, tra l'altro, la generazione di enormi quantità di gas serra, e l'esaurimento delle risorse naturali come la terra, il suolo e l'acqua, una grande quantità dei quali è necessaria per produrre mangimi animali. Pertanto, i sistemi di produzione alimentare e di mangimi sostenibili a livello mondiale dovrebbero considerare fonti alternative e meno costose di proteine da stabilire, ma nella regione mediterranea in particolare, a causa di una situazione già critica in termini di disponibilità di terreni fertili e disponibilità di acqua dolce. Proteine da fonti sostenibili, alternative a quelle attualmente più consumate, come la carne animale e il pesce, dovrebbero essere introdotte nei sistemi alimentari mediterranei per alleviare la pressione sull'ambiente e risparmiare suolo fertile e acqua. Tuttavia, la complessità delle società mediterranee, con i loro aspetti culturali, religiosi e tradizionali molto diversi e radicati, può rappresentare la sfida maggiore all'introduzione di proteine da fonti diverse dagli animali d'allevamento e dal pesce. Pertanto, anche l'accettazione sociale dovrebbe essere considerata e studiata prima di introdurre e promuovere il consumo diffuso di fonti proteiche alternative per il cibo e i mangimi nell'area mediterranea.

Obiettivi

Le proteine alternative di diversa origine e nuove fonti (terrestri e acquatiche) dovrebbero essere considerate per l'alimentazione animale e il consumo umano diretto, considerando la possibile resistenza religiosa e culturale. Le proposte dovrebbero riguardare tutte le potenziali fonti di proteine alternative come, ma non solo, le fonti proteiche alternative tradizionali principalmente di origine vegetale (come semi di legumi, foglie di manioca o moringa, ecc.) e quelle che rientrano nel "Novel food" dell'UE (ad esempio concentrati proteici da pannelli di semi oleosi, miceli fungini, microalghe, insetti, ecc.) e altri derivati da processi produttivi come scarti alimentari, sottoprodotti agro-industriali o alimenti fermentati da microrganismi. Gli alimenti basati sulla fermentazione microbica - possibilmente ispirati ai tradizionali alimenti fermentati mediterranei - potrebbero essere considerati una leva per migliorare la bioconservazione degli alimenti, il bisogno di

nutrizione, la sicurezza alimentare e l'accettabilità.

Per tutti i casi, dovrebbero essere considerati gli aspetti legati alla qualità sensoriale (per esempio, l'accettazione del sapore). Dovrebbero essere valutati i bisogni e le motivazioni dei consumatori verso l'inclusione di nuove proteine alimentari nella loro dieta. Così, le strategie per affrontare o adattarsi a eventuali barriere e resistenze culturali e religiose verso i "nuovi alimenti dell'UE", dovrebbero essere sviluppate per aumentare l'accettazione sociale. Tecniche e tecnologie innovative di lavorazione industriale, compresa la fermentazione, dovrebbero essere effettuate per l'estrazione e la purificazione degli ingredienti e la formulazione e produzione di nuovi alimenti sicuri e nutrienti. Inoltre, i candidati dovrebbero proporre le formulazioni e le presentazioni più appropriate dei prodotti finali in forme diverse, ad esempio, cibo, mangimi, estratti, polveri, capsule, integratori alimentari, ingredienti e additivi. La funzionalità di queste nuove proteine dovrebbe essere dimostrata da studi in vitro (possibilmente in vivo su animali o su esseri umani) per provare la loro sicurezza, inclusa l'assenza di allergicità. Inoltre, i benefici nutrizionali dovrebbero essere valutati misurando la bio-accessibilità e la biodisponibilità dei nutrienti e stimando la presenza di fattori antinutrizionali. Dovrebbero essere valutate anche le qualità sensoriali e tecno-funzionali dei nuovi prodotti preparati con proteine alternative. Gli aspetti positivi e/o negativi di ogni tipo di proteina alternativa (es. sapore, colore) proposta per alimenti o mangimi dovrebbero essere valutati anche in termini di salute umana e animale, sicurezza generale e impatto ambientale e uso oculato delle risorse naturali. Anche gli aspetti economici dovrebbero essere debitamente considerati per rendere le nuove proteine più competitive sui mercati. I nuovi prodotti dovrebbero essere sviluppati considerando i diversi regolamenti nazionali sulla qualità e la sicurezza degli alimenti e dei mangimi. Questo è necessario per facilitare la nuova strategia di marketing per l'accettazione dei consumatori e i nuovi modelli di business, la valutazione del mercato e le idee potenziali per le start-up. PMI e imprenditori. I proponenti del progetto dovrebbero considerare possibili sinergie con progetti finanziati nell'ambito dei bandi di Horizon Europe con gli stessi obiettivi.

Impatto atteso

- Migliorare l'accettazione da parte dei consumatori di alimenti basati sull'uso di fonti alternative di proteine
- Ridurre le emissioni di gas serra e altri impatti ambientali negativi (ad esempio l'uso del suolo, la deforestazione, la perdita di biodiversità, ecc) a causa della promozione di fonti proteiche alternative.
- Migliorare la salute umana
- Accesso più facile a fonti proteiche più economiche e più sane come alternativa alle fonti animali verso diete più sane e sostenibili
- Ottimizzazione delle tecniche ecologiche per produrre nuovi alimenti arricchiti di proteine.
- Creazione di nuovi business plan e modelli per la commercializzazione delle nuove fonti proteiche (per alimenti, mangimi e altri scopi industriali alimentari) per sostenere la competitività delle PMI mediterranee.

Indicatori di performance

- Numero di nuovi prodotti alimentari con maggiore durata di conservazione, qualità e proprietà benefiche per la salute;
- Impronte di carbonio e di acqua, così come il consumo di energia per grammo di proteine
- Numero di modelli di business per la qualità e la sostenibilità adattati alle PMI e ai piccoli proprietari;
- Diminuzione percentuale della dipendenza dalle importazioni alimentari (%importazioni/consumo)
- Numero di campagne di sensibilizzazione che promuovono un ambiente favorevole a scelte alimentari sane attraverso incentivi adeguati e la fornitura di informazioni ai consumatori e ai responsabili politici.

Collegamenti con le politiche, le missioni e i partenariati dell'UE

La proposta dovrebbe indicare i collegamenti con le politiche e gli obiettivi pertinenti dell'UE nel contesto dell'European Green Deal e delle pertinenti missioni e partenariati di Horizon Europe

Criteri di eleggibilità: Qualsiasi soggetto giuridico, indipendentemente dal suo luogo di stabilimento, compresi i soggetti giuridici di paesi terzi non associati o le organizzazioni internazionali (comprese le organizzazioni internazionali di ricerca europee) può partecipare (indipendentemente dal fatto che sia ammissibile o meno al finanziamento), purché siano soddisfatte le condizioni stabilite nel regolamento del programma insieme a qualsiasi altra condizione stabilita nello specifico argomento dell'invito. Per "soggetto giuridico" si intende qualsiasi persona fisica o giuridica creata e riconosciuta come tale ai sensi del diritto nazionale, del diritto dell'UE o del diritto internazionale, dotata di personalità giuridica e che può, agendo in nome proprio, esercitare diritti ed essere soggetta a obblighi, oppure un soggetto senza personalità giuridica. I beneficiari e gli enti affiliati devono registrarsi nel Registro dei Partecipanti prima di presentare la loro domanda, al fine di ottenere un codice di identificazione del partecipante (PIC) ed essere convalidati dal Servizio Centrale di Convalida (REA Validation) prima di firmare la convenzione di sovvenzione. Per la convalida, sarà chiesto loro di caricare i documenti necessari che dimostrano il loro status giuridico e la loro origine durante la fase di preparazione della sovvenzione.

Schema di funzionamento: La Commissione stima che un contributo dell'UE di 4,10 milioni di euro con una durata di 36 mesi permetterebbe di affrontare adeguatamente questi risultati. Tuttavia, ciò non preclude la presentazione e la selezione di una proposta che richieda importi diversi. bilancio indicativo Il bilancio totale indicativo per l'argomento è di 8,2 milioni di EUR.

Tipo di Azione: Innovation Action IA

Scadenza: Fase 1 Proposte preliminari - 15 marzo 2022 (17:00 ora dell'Europa centrale)

Fase 2 Proposte complete - 6 settembre, 2022 (17:00h ora dell'Europa centrale (CET))

| **Ulteriori informazioni:** [Thematic area 1 Agri-food 2022 - PRIMA \(prima-med.org\)](https://www.prima-med.org)