

Nuovi prodotti e processi alimentari sani e sostenibili

New healthy and sustainable food products and processes

TOPIC ID:

HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-2

Ente finanziatore:

Commissione europea - Programma Horizon Europe

Obiettivi ed impatto attesi:

In linea con le priorità del Green Deal europeo, con la strategia "Farm to fork" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente e con le ambizioni climatiche dell'UE per il 2030 e il 2050, la proposta vincente sosterrà la R&I per sviluppare nuovi prodotti e processi alimentari nei sistemi di produzione convenzionali o biologici. Questi nuovi prodotti dovrebbero essere più sani e complessivamente più sostenibili, basati su ingredienti naturali, gustosi e attraenti per il consumatore, accessibili e poco elaborati.

Dovrebbero inoltre ottimizzare le proprietà nutrizionali, strutturali e funzionali delle materie prime per migliorare i benefici per la salute e il benessere dei cittadini dell'UE e dei Paesi associati e avere un basso impatto sull'ambiente/clima. Ciò contribuirà alla trasformazione dei sistemi alimentari per ottenere co-benefici per il clima, la biodiversità, la sostenibilità ambientale e la circolarità, il passaggio a diete sane e sostenibili, alimenti sicuri, la riduzione della povertà alimentare e l'empowerment delle comunità, nonché imprese fiorenti.

I risultati del progetto dovrebbero contribuire a tutti i seguenti risultati:

- Nuove conoscenze che l'industria alimentare può utilizzare nella progettazione di nuovi prodotti e processi alimentari sani e sostenibili per migliorare la salute e il benessere dei cittadini dell'UE e dei Paesi associati e con un basso impatto sull'ambiente/clima.
- Allineamento degli obiettivi dei consumatori e dei fornitori di soluzioni alimentari con alimenti più sani, gustosi, poco elaborati, accessibili e sostenibili.
- Nuove opportunità di mercato e di lavoro per le PMI e le industrie alimentari sostenibili.

Ambito di applicazione:

Diversi studi condotti su adulti hanno rilevato una forte concordanza scientifica tra il consumo di alimenti ultra-lavorati e un rischio più elevato di sviluppare cancro, sindrome dell'intestino irritabile, obesità, diabete di tipo 2 e ipertensione. Si stanno accumulando prove da studi meccanicistici sulle plausibili vie causali attraverso le quali la struttura fisica e le composizioni chimiche di questi alimenti potrebbero causare danni. Gli additivi o i cocktail di additivi potrebbero avere un ruolo nell'incidenza delle MNT e sono necessari ulteriori studi di ricerca e sviluppo. È ormai ampiamente accettato che una dieta ricca di alimenti di origine vegetale, come frutta, verdura, cereali integrali, legumi e noci, può ridurre l'incidenza di malattie croniche ed è anche benefica contro l'obesità e le malattie metaboliche. Sono necessarie ulteriori ricerche per determinare in che modo le caratteristiche strutturali degli alimenti di origine vegetale apportino

benefici alla salute, modulando la digeribilità e migliorando la biodisponibilità dei nutrienti, e come la struttura fisica possa essere modificata dalla lavorazione.

Un numero crescente di persone presta attenzione alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche e cerca valore nel cibo più che mai. Pertanto, è necessaria una trasformazione dei sistemi alimentari con uno spostamento verso alimenti più sani, sicuri, economici, accessibili e sostenibili per tutti, insieme a un rispettivo cambiamento nella produzione, distribuzione e consumo di alimenti che coinvolga tutti gli attori della catena alimentare.

È necessario passare a una dieta a base vegetale con meno carne rossa e lavorata, meno sale, zuccheri, grassi saturi e trans e additivi, con più cereali integrali, frutta e verdura, legumi e noci, nonché con efficienza di lavorazione e riduzione delle perdite e degli sprechi lungo le catene di approvvigionamento alimentare. Ove opportuno, le attività dovrebbero basarsi sui risultati dei progetti di ricerca passati e in corso e ampliarli, nonché collaborare con le iniziative pertinenti.

Le proposte devono riguardare le seguenti attività di R&I:

- Sviluppare e ottimizzare nuovi metodi/processi efficienti per ridurre i costi (ad esempio, energia, acqua, materie prime alimentari) e l'impatto sull'ambiente per produrre ingredienti e prodotti alimentari funzionali minimamente lavorati e valutarne le proprietà nutrizionali, sensoriali, strutturali e funzionali per migliorare la salute e il benessere, compresi i valori forniti dal microbioma delle piante/prodotti per le qualità nutrizionali e i suoi effetti sul microbioma intestinale umano.
- Sviluppare nuovi prodotti alimentari sani, sostenibili, diversificati, minimamente lavorati, riformulati, gustosi e accessibili e valutare le loro proprietà nutrizionali, strutturali, sensoriali e funzionali per aumentare la salute e il benessere e migliorare lo stato di nutrizione.
- Dimostrare la sicurezza dei prodotti alimentari sviluppati in conformità con i quadri normativi dell'UE relativi alla loro immissione sul mercato e generare dati pertinenti per l'autorizzazione pre-commercializzazione,
- Indagare, valutare e sviluppare modelli predittivi realistici migliorati per quantificare gli effetti sulla salute umana (rischi/benefici) della lavorazione e degli ingredienti alimentari (e/o delle loro miscele).
- Studiare e ottimizzare il ruolo della struttura della matrice alimentare per rendere disponibili o meno determinati ingredienti (in caso di controllo calorico) al nostro sistema digestivo per ottenere gli effetti desiderati sulla salute e combattere le malattie non trasmissibili (NCD).
- Garantire l'accettazione da parte della società e l'acquisto da parte dei consumatori di nuovi prodotti e processi alimentari, coinvolgendo i consumatori in tutte le fasi del processo di sviluppo del prodotto.

Le proposte devono attuare l'"approccio multi-attore" e garantire un adeguato coinvolgimento del mondo accademico, delle organizzazioni di ricerca-tecnologia, delle imprese alimentari e di altri attori rilevanti della catena del valore e tenere conto dell'analisi del sesso e del genere.

Le proposte potrebbero prendere in considerazione la collaborazione con le infrastrutture di ricerca del Centro comune di ricerca (CCR) della Commissione europea (laboratorio di nanobioteconologie) e la sua esperienza nell'interfaccia tra le attività di ricerca e gli aspetti normativi. A questo proposito, il CCR prenderà in considerazione la possibilità di collaborare con qualsiasi proposta selezionata e questa collaborazione, se pertinente, dovrebbe essere stabilita dopo l'approvazione della proposta.

Criteri di eleggibilità:

Per essere ammissibili, i richiedenti (beneficiari ed enti affiliati) devono:

-essere soggetti giuridici (enti pubblici o privati) avere sede in uno dei Paesi ammissibili, ovvero Stati membri dell'UE (compresi i Paesi e territori d'oltremare (PTOM)) Paesi non UE:

- Paesi SEE elencati e Paesi associati o Paesi che hanno in corso negoziati per un accordo di associazione e in cui l'accordo entra in vigore prima della firma della sovvenzione (elenco dei Paesi partecipanti)

- Paesi in via di adesione,

I beneficiari e gli enti affiliati devono iscriversi al Registro dei partecipanti – prima di presentare la proposta – e dovranno essere convalidati dal Servizio centrale di convalida (REA Validation). Per la convalida, sarà loro richiesto di caricare documenti che dimostrino lo status giuridico e l'origine.

Si applicano le seguenti eccezioni: Il Centro comune di ricerca (CCR) può partecipare come membro del consorzio selezionato per il finanziamento. Si applicano i seguenti criteri di ammissibilità aggiuntivi: le proposte devono applicare l'approccio multi-attore. Si veda la definizione di approccio multi-attore nell'introduzione a questa parte del programma di lavoro.

Contributo finanziario:

Contributo UE previsto per progetto La Commissione ritiene che un contributo UE di circa 5 milioni di euro consentirebbe di affrontare adeguatamente questi risultati. Tuttavia, ciò non preclude la presentazione e la selezione di una proposta che richieda importi diversi. Budget indicativo Il budget totale indicativo per il tema è di 10,00 milioni di euro. Tipo di azione Azioni di ricerca e innovazione

Scadenza:

22 febbraio 2024 17:00:00 ora di Bruxelles

Ulteriori informazioni:

[wp-9-alimentazione-bioeconomia-risorse-naturali-agricoltura-e-ambiente_orizzonte-2023-2024_it.pdf](#)
(europa.eu)