



Lo scopo principale del progetto è quello di fornire e scambiare informazioni sensoriali sugli alimenti biologici non solo per gli operatori del settore (associazioni, produttori, trasformati, dettaglianti, grossisti) ma anche per il grande pubblico: i consumatori.

Fasi della ricerca

Esigenze del mercato dei prodotti biologici

I distributori e i promotori degli alimenti biologici affermano la superiorità del gusto dei loro prodotti rispetto alle alternative convenzionali. Questa affermazione risulta ampiamente discussa tra gli operatori e merita un maggiore approfondimento scientifico. In aggiunta a queste considerazioni, è importante ricordare che la fedeltà dei consumatori dipende dal gradimento complessivo di un prodotto, in riferimento al quale l'esperienza sensoriale rappresenta un aspetto importante. La conoscenza di queste esperienze sensoriali è di fondamentale importanza per i produttori e per i distributori di alimenti biologici, al fine di offrire prodotti di gusto superiore e in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori.

Informazioni sul gusto degli alimenti biologici

Per rispondere a tali esigenze di mercato, il progetto svilupperà una banca dati centralizzata e plurilingue, il primo Sistema Europeo di Informazioni Sensoriali relative ai prodotti biologici (OSIS). Il database fornirà informazioni sensoriali in modo facile e rintracciabile e comprenderà: profili sensoriali di alimenti biologici; preferenze dei consumatori e strategie di marketing; impatto della normativa relativa alle produzioni biologiche sulle proprietà sensoriali. La banca dati consentirà lo scambio di dati tra tutti gli attori, sarà plurilingue e centralizzata.

Il Consorzio del Progetto

Il consorzio del progetto è costituito da 20 partner provenienti da 6 Paesi europei, e risulta composto da piccole e medie imprese (PMI), associazioni di PMI e da istituti scientifici di ricerca. In questo modo, è garantita la combinazione delle diverse competenze ed esperienze, al fine di stimolare l'efficace attuazione del progetto.

Impatto della legislazione comunitaria

Verrà analizzato l'impatto della legislazione UE e degli standard delle associazioni per l'agricoltura biologica sul gusto dei prodotti biologici.

La legislazione comunitaria e gli standard definiscono i metodi di produzione e gli ingredienti, che potrebbero avere effetto sulle proprietà sensoriali dei prodotti biologici. La revisione della letteratura scientifica inerente alla valutazione sensoriale degli alimenti biologici costituirà la base per approfondire la tematica. I risultati saranno disponibili nella banca dati OSIS.

Un ampio panel per l'assaggio dei prodotti biologici

Saranno sviluppati i profili sensoriali di alcuni alimenti biologici e verranno condotti test sensoriali sui consumatori. Il risultato delle indagini condotte porterà alla definizione di "qualità sensoriali" preferite per ogni categoria di prodotti analizzati, in una prospettiva nazionale.

Divulgazione

Un'estesa azione di divulgazione, in sinergia con lo svolgimento di iniziative di formazione, comprendenti la preparazione di materiale informativo e di "istruzioni" per tutti gruppi di soggetti interessati nonché per il personale addetto alle vendite, forniranno un ampio set di informazioni relative al settore alimentare biologico.

Attività	Paese	Nome	Sito web
Associazioni di PMI	CH	Bio Suisse	www.biosuisse.ch
	DE	BNN	www.n-bnn.de
	NL	Vereniging Biologische Productie	www.vbpbiologisch.nl
	PL	Ekoland	www.ekoland.org.pl
	IT	Bioagricoop srl	www.bioagricoop.it
	FR	Synabio	www.synabio.com
Istituti di ricerca	CH	Research Institute of Organic Agriculture	www.fibl.org
	CH	Zurich University of Applied Sciences	www.zhaw.ch
	DE	ttz Bremerhaven	www.ttz-bremerhaven.de
	DE	University of Göttingen	www.uni-goettingen.de
	NL	Agrotechnology and Food Innovations	www.afsg.wur.nl
	PL	Warsaw University of Life Sciences	www.sggw.pl
	IT	University of Bologna	www.unibo.it
PMI	FR	AgroParis Tech	www.agroparistech.fr
	CH	Agrovision	www.agrovision.ch
	DE	ebl Naturkost	www.ebl-naturkost.de
	NL	FairConnect	www.fairconnect.nl
	PL	Tast	www.tast.pl
	IT	Organic Oils	www.organiccoils.it
	FR	Biogam	www.biogam.fr

Sede svolgimento test e contatti:

Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie
Alma Mater Studiorum Università di Bologna
Viale Fanin 50, 40127 Bologna, Italy

Dr. Daniele Asoli, Ph.D

Phone: +39 051 20 96 111; Fax: +39 051 20 96 105;
E-mail: daniele.asoli@unibo.it

Dr. Erika Pignatti, Ph.D

Phone: +39 051 20 96 111; Fax: +39 051 20 96 105;
E-mail: erika.pignatti@unibo.it

Come raggiungerci:

Uscita 9 tangenziale Bologna
Direzione Parco Commerciale Meraville – Centro
AgroAlimentare (CAAB)



www.ecropolis.eu

Coordinamento del progetto:

Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)
Unit Food Quality and Safety
Postfach – Ackerstrasse – CH-5070 Frick
www.fibl.org

Il progetto ECROPOLIS è
reso possibile dal
sostegno finanziario della
Commissione Europea

**CHI SIAMO**

Facoltà di Agraria di Bologna

DI COSA SI TRATTA

Indagine sui prodotti biologici

PERCHE'

Per trovare nuovi strumenti di
comunicazione della qualità

DI COSA ABBIAMO BISOGNO

Consumatori, anche occasionali, di
prodotti biologici che abbiano
voglia di assaggiare prodotti
alimentari presso una delle nostre
sedi e di rispondere alle nostre
domande

E PER RINGRAZIARVI...

UN OMAGGIO!!

**SE SEI INTERESSATO,
CONTATTACI:**

Erika Pignatti, Daniele Asoli

tel. 051-2096111

E-mail:

daniele.asoli@unibo.it

erika.pignatti@unibo.it



FACOLTÀ DI AGRARIA

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



organic taste
ECROPOLIS

**CONSUMI PRODOTTI
BIOLOGICI?**

**PARTECIPA AI NOSTRI
TEST SENSORIALI!!**



**E PER RINGRAZIARTI...
UN OMAGGIO!!**

SE SEI INTERESSATO, CONTATTA:

Erika Pignatti, Daniele Asoli



051-2096111



daniele.asoli@unibo.it

erika.pignatti@unibo.it



FACOLTÀ DI AGRARIA

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

