











LIFE+ "Zero Residues"

Paragraaf: "Environmental Policy and Governance/Environment & health" - Life 12 ENV/ES/902



<p>Samenvatting</p> 	<p>Medegefinancierd door het LIFE+ programma van de Europese Unie, het doel van dit project is om de duurzaamheid en kwaliteit van steenvruchten te verbeteren met als gevolg een concurrerende en gezonde sector. Tegenwoordig eist de consument gezonde producten van hoge kwaliteit zonder verdelgingsmiddel (pesticide). Als gevolg hebben supermarkten hier op gereageerd en dwingen leveranciers om duurzame productie technieken aan te nemen. Zero Residues productie methoden voor groenten zijn overal verkrijgbaar en worden steeds meer geëist bij winkels in Europa. Deze productie methoden zijn echter nog niet verkrijgbaar voor steenvruchten.</p> <p>Het project team bestaat uit negen leden van twee verschillende landen uit de EU (Spanje en Nederland). Alle leden zijn deskundigen in hun vak en het project zal hun ervaring combineren, wat tenslotte zal leiden tot de ontwikkeling van de "Zero Residues" (ZR) productie methode voor steenvruchten. Bovendien zal het project de duurzaamheid van de hele keten verbeteren, dat wil zeggen beginnen met de productie en eindigen met aanvaarding van de consument. Daarom adresseert de ontwikkeling van de ZR methodiek ook het aanpassen van verwerking, instandhouding na de oogst, en de manier waarop bewustzijn en promotie van gezonde steenvruchten in de markt kan worden versterkt. Maar het zal ook diverse milieu problemen verbeteren, bijvoorbeeld het verlagen van pesticide dosis, bodemdegradatie en grond water vervuiling door middel van een geïntegreerd management tegen plagen.</p> <p>De ZR methodiek zal dezelfde of een betere fruit kwaliteit verzekeren en zal zorgen voor zichtbare aanvaarding van de consument. Overigens zal de houdbaarheid na oogst verbeterd worden door de innovatieve micro-geperforeerde verpakking en gecontroleerde atmosfeer voor opslag op lange termijn. Bovendien zal het overblijvende afval (door tekortkoming van kwaliteit) behandeld worden met nieuwe technieken. Op deze manier worden de producten interessant voor fabrieken die baby voedsel produceren en zou kunnen leiden tot nieuwe verkoop kanalen.</p> <p>De vertoning van de nieuwe benadering om steenvruchten te produceren, conserveren, commercialiseren en behandelen zonder afval tot gevolg, zal een nieuwe trend zetten in de productie van (steen)vruchten. De nieuwe benadering geeft een hogere kwaliteit en aantrekkelijker en gezonder fruit voor een concurrerende prijs. Bovendien zal de ontwikkeling van een certificaat plaats vinden, wat alleen verkregen kan worden als de productie voldoet aan de Zero Residues eisen. Alle kennis zal worden gedeeld met andere producenten zodat deze kennis zo veel mogelijk kan worden verspreid.</p>
Uitvoering	1 juli 2013 - 30 juni 2017
Budget	€ 3.445.458
Subsidie Life+	€ 1.635.232

	Handtekening voorstel	Betrokkenheid	Locatie
Leider			
1	Universidad de Zaragoza www.unizar.es 	Rosa Oria (Project leider) Algemeen project management Verantwoordelijk voor budget en kapitaal Planning technologieën voor na oogst Technische controle Verspreiding van informatie	La Almunia de Doña Godina
Deelgenoten			
2	Transfer LBC S.L. www.transfer-lbc.com 	Sven Kallen (Directeur) Marktonderzoek & commerciële testen Verantwoordelijk communicatie + verspreiding Verspreiding van informatie Organisatie van evenementen en congressen	Barcelona
3	Zerya producciones sin Residuos S.L. www.zerya.org 	Antonio Alcázar (Directeur) Technisch assistent in steenvruchtproductie Toepassing van Zero Residues methodiek Certificatieproces voor Zero Residues methodiek Verspreiding van informatie	Zaragoza
4	Seipasa S.A. www.seipasa.com 	Pedro Luis Peleato (Directeur) Technische hulp steenvrucht productie Selectie van soorten Aanbieder van organische meststoffen	Valencia & Zaragoza
5	Finca Valleluz S.L. 	Jesús Lafuente (Wettelijke vertegenwoordiger) Algemeen management steenvrucht plantage Groeien & oogsten Onderhoud	La Almunia de Doña Godina
6	Lafuente Tomey S.L. www.lafuentetomev.com 	Esther Lafuente (Directeur Kwaliteit) Oogst, voorselectie en opslag Onderhoud Planning van de na-oogst technologieën Toepassing van de na-oogst technologieën	La Almunia de Doña Godina
7	Top B.V. www.top-bv.nl 	Wouter de Heij (Directeur) Planning van de na-oogst technologieën Toepassing van de na-oogst technologieën Verpakking Markt onderzoek aanvaarding consument	Wageningen
8	Fundación Parque Científico Tecnológico AULA DEI www.zaxpark.com 	Susana Martínez (Managing Directeur) Technische hulp voor steenvrucht kwaliteit eisen Planning van de na-oogst technologieën Ondersteuning bij wetenschappelijk onderzoek	Zaragoza
9	Chez Pascal B.V. www.pascalisation.com 	Bert Tournois (Directeur) Technisch assistent na-oogst technologie Verantwoordelijk steenvrucht normen baby voedsel Pascalisatie van de pulp Verpakking	Helmond