

StopMedWaste

StopMedWaste è un progetto europeo triennale mirato al miglioramento della conservazione di ortofrutticoli freschi e di piante aromatiche mediante l'impiego di strategie innovative in grado di garantire la sicurezza del consumatore, la riduzione degli sprechi ed un minore impiego di agrofarmaci di sintesi. Le strategie più efficaci nel prolungamento della vita post-raccolta dei prodotti freschi saranno sviluppate in laboratorio e successivamente saggiate in condizioni semicommerciali o commerciali.

StopMedWaste punta alla riduzione degli scarti alimentari passando dal 30 al 15% (in accordo con le Priorità delle Nazioni Unite - ZeroHunger Challenge), alla diminuzione del 20% degli scarti ortofrutticoli, nonché a ridurre del 20% l'impiego post-raccolta di agrofarmaci.



Obiettivi principali

I principali obiettivi del progetto **StopMedWaste** includono: 1) la **conservazione di frutta, ortaggi e piante aromatiche mediterranee deperibili utilizzando strategie innovative** come l'impiego di mezzi fisici (ozono gassoso, acqua ozonizzata, acqua elettrolizzata), di composti naturali (chitosano, oli essenziali, coating antifungini edibili) e di agenti di biocontrollo, 2) l'**applicazione di protocolli** (messi a punto su scala sperimentale) **in condizioni semi-commerciali o commerciali** (in centri di confezionamento), e valu-

tazione della qualità dei prodotti freschi durante il trasporto mediante l'utilizzo di dispositivi Tecnologici di Informazione e Comunicazione (ICT) controllati da remoto, 3) lo **sviluppo di smart packaging** per il monitoraggio della qualità degli ortofrutticoli freschi durante il trasporto, 4) la **quantificazione dell'efficacia e dell'efficienza dei trattamenti applicati** sia sulla **shelf-life** di frutti deperibili (es. uva da tavola, agrumi, drupacee, fragole, lamponi, melegrane), di ortaggi (es. pomodori, cetrioli) e di piante aromatiche che nella **riduzione degli scarti**, 5) il **monitoraggio degli effetti dei trattamenti applicati sui patogeni pericolosi per l'uomo**, 6) la **valutazione della sostenibilità ambientale delle tecnologie applicate** (mediante l'analisi del ciclo di vita LCA), e 7) il **trasferimento delle conoscenze** (acquisite da laboratori e aziende di confezionamento) **agli operatori del settore e della filiera alimentare attraverso attività di formazione**.

Impatti previsti

Gli impatti previsti di **StopMedWaste** sono:

Impatti economici

- Aumento delle innovazioni nei settori ortofrutticoli delle filiere agroalimentari mediterranee attraverso l'adozione di soluzioni semplici e moderne.
- Ottimizzazione nella logistica per la conservazione e la distribuzione degli alimenti a livello locale e internazionale (redditi più elevati per le PMI).
- Sostenibilità dei piccoli agricoltori, delle PMI e di altre imprese agroalimentari (creazione di nuovi mercati internazionali che stimolino nuove opportunità di sviluppo a livello nazionale e nell'ambito del Mediterraneo).
- Rafforzamento della competitività e della redditività dei piccoli agricoltori e delle PMI, in linea con i valori, le tradizioni e la biodiversità del Mediterraneo.
- Diminuzione degli scarti di lavorazione degli ortofrutticoli freschi e delle piante aromatiche (dal 30% al 15%) e un migliore utilizzo delle risorse disponibili.
- Riduzione dei costi per produttori e consumatori.
- Crescente impiego di soluzioni eco-innovative per gli ortofrutticoli freschi e le piante aromatiche commercializzati nel Mediterraneo.

- Rafforzamento del settore alimentare finalizzato alla riduzione delle perdite nelle rispettive filiere.
- Collegamento dei risultati di StopMedWaste con altri progetti europei, mediterranei e nazionali.

Impatti ambientali

- Riduzione dell'impronta energetica delle operazioni post-raccolta, con impatti positivi sui cambiamenti climatici.
- Minimo impiego dei fungicidi di sintesi, pericolosi sia per la salute umana (residui chimici sulla/nella frutta) che per l'ambiente, ridotti del 20%.
- Diminuzione delle perdite mediante il miglioramento della shelf-life della frutta attraverso l'aumento della sostenibilità del settore orticolo e la riduzione degli scarti frutticoli del 20%.
- Valorizzazione delle risorse vegetali e dei valori mediterranei.

Impatti sociali

- Miglioramento della fiducia dei consumatori nella frutta, nella verdura e nelle piante aromatiche fresche mediterranee.
- Rafforzamento della sicurezza alimentare, offrendo ai consumatori frutta fresca, verdura e piante aromatiche di alta qualità.
- Creazione di opportunità di diversificazione, innovazione e valorizzazione del prodotto, promuovendo conseguentemente la creazione di posti di lavoro per le PMI.
- Implementazione di soluzioni per tracciare la qualità, il più alto grado di freschezza e il valore nutraceutico dei prodotti freschi.
- Creazione di posti di lavoro stabili nei settori della produzione e della trasformazione di frutta, verdura e piante aromatiche, nonché nei settori associati (es. commercializzazione di prodotti freschi innovativi).
- Integrazione tra le associazioni di produttori, rivenditori e consumatori in uno scenario sociale, economico e ambientale in evoluzione.

Benefici

I benefici che deriveranno dal completamento del progetto **StopMedWaste** includono:

- Miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza di lavorazione e di conservazione dei prodotti freschi, con conseguente aumento della conservabilità e della stabilità microbica dei prodotti alimentari.
- Miglioramento della sostenibilità della filiera agroalimentare, utilizzando processi o strumenti alternativi che si focalizzano principalmente sulla produzione di frutta e ortaggi.
- Ottimizzazione delle logistiche di stoccaggio e di distribuzione degli alimenti (a livello locale e transnazionale), che si tradurrà in maggiori profitti per le PMI.
- Riduzione delle perdite di prodotti freschi e l'eventuale aumento del reddito per i coltivatori.
- Produzione di prodotti freschi (frutta, verdura e piante aromatiche) di alta qualità (privi di residui di fungicidi di sintesi) per gli operatori della filiera alimentare, i rivenditori e i consumatori.
- Supporto nella scelta ai coltivatori, agli operatori della filiera alimentare, agli stakeholder e ai consumatori attraverso la diffusione dei risultati del progetto.

Workpackages

StopMedWaste è composto da 11 workpackages (WP):

- WP0. Gestione, coordinamento e controllo qualità.
- WP1. Utilizzo di mezzi fisici per prolungare la shelf-life di frutta, verdura e piante aromatiche e ridurre gli scarti.
- WP2. Utilizzo di composti naturali per prolungare la shelf-life di frutta, verdura e piante aromatiche e ridurre gli scarti.
- WP3. Uso di agenti di lotta biologica per prolungare la shelf-life di fragole e drupacee.
- WP4. Effetti dei trattamenti post-raccolta sui patogeni di origine alimentare pericolosi per l'uomo.
- WP5. Applicazione di mezzi fisici, prodotti naturali e agenti di lotta biologica nei magazzini di conservazione e di confezionamento.

WP6. Utilizzo di sensori ICT e smart packaging per monitorare i parametri di qualità della frutta durante la conservazione ed il trasporto, e analizzare il ciclo di vita (LCA) delle strategie applicate.

WP7. Monitoraggio della qualità, della sicurezza e degli scarti degli ortofrutticoli freschi durante la shelf-life.

WP8. Messa a punto di prodotti innovativi sviluppati nel corso del Progetto, e loro impiego in condizioni semi-commerciali.

WP9. Attività di formazione per gli operatori della filiera agroalimentare.

WP10. Diffusione, comunicazione e valorizzazione dei risultati.



Partecipanti:

- Università Politecnica delle Marche (UNIVPM), **Italia**
- Cyprus University of Technology (CUT), **Cipro**
- Università degli Studi di Bari Aldo Moro (UNIBA), **Italia**
- Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie (INRAT), **Tunisia**
- Università degli Studi di Torino (UNITO), **Italia**
- University of Ege (UE), **Turchia**
- Valencian Institute of Agrarian Research (IVIA), **Spagna**
- Icachem Agro Ilac San (ICACHEM), **Turchia**
- Decco Iberia (DECCO), **Spagna**

Contatti:

Prof. Gianfranco Romanazzi

Università Politecnica delle Marche (UNIVPM), Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Via Breccie Bianche 10, 60131, Ancona, Italia.

Tel: +39 071 220 4336; Email: g.romanazzi@univpm.it



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Cyprus
University of
Technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



ivia
Institut Valencià
d'Investigacions Agràries



DECCO
Naturally Postharvest



Innovative Sustainable technologies TO extend the shelf life of Perishable Mediterranean fresh fruit, vegetables and aromatic plants and to reduce WASTE (StopMedWaste)



Financial support has been provided by PRIMA, a programme supported by the European Union.

Follow us on website www.stopmedwaste.net and on social media



[1 StopMedWaste](https://www.facebook.com/1StopMedWaste)



[@StopMedWaste1](https://twitter.com/StopMedWaste1)



[@stopmedwaste](https://www.instagram.com/stopmedwaste)



[StopMedWaste - YouTube](https://www.youtube.com/StopMedWaste)