



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Valorizzazione di produzioni tipiche africane: redazione di disciplinari DOP/IGP di alimenti provenienti da Marocco ed Etiopia (progetto FOODLAND)

Dott.ssa Matilde Tura

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)

20
24

OPENDISTAL
20 SETTEMBRE

Il progetto FoodLAND - FOOD and Local, Agricultural, and Nutritional Diversity

Il progetto FOODLAND, finanziato dall'UE, adotterà metodi di ricerca interdisciplinare per migliorare la diversità della produzione e del consumo di cibo in sei paesi africani. Il progetto creerà una rete di 14 Food Hub locali, accoppiati a 14 città separate, per mobilitare attori rilevanti nelle comunità urbane e periurbane e fungere da punti di iniezione per introdurre innovazioni. Collegando la produzione alimentare al consumo, il progetto rafforzerà la produttività e la resilienza delle filiere alimentari e creerà nuove opportunità di mercato su scala sia locale che globale. Il progetto andrà a vantaggio dei consumatori sia africani che europei, poiché mira a fornire loro cibi tradizionali, sani e nutrienti, incoraggiando la diffusione delle diete africane e aiutando la lotta contro la malnutrizione, in particolare nelle donne e nei bambini.



Attività previste nel progetto FoodLAND

Task 5.7: Labelling

(task leader: UNIBO; partners: ENAM, UoM, CEFA, REST, and SME partners)

SCOPO:

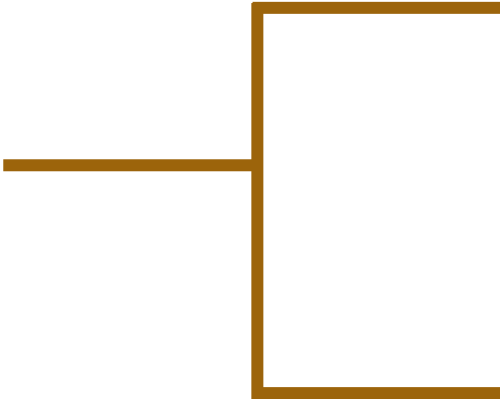
Messa a punto di **sistemi di controllo e tracciabilità degli alimenti** per:



Per garantire la **qualità**, la **sicurezza**, l'**autenticità** e l'**identità** di **prodotti innovativi selezionati**.

Proteggere i **prodotti innovativi** e **promuoverli** attraverso **modelli basati sull'etichettatura**.

L'attività riguarderà i **prodotti selezionati**



Olio di oliva
(vergine/extra vergine)



Farina
(teff)



Squilibri nutrizionali sia in Europa
che in Africa

Le **diete e gli alimenti africani non raggiungono
il mercato**, né nelle città africane né in Europa

La **scarsa diffusione** degli standard di
sicurezza alimentare, il controllo di qualità
lungo la filiera e **l'armonizzazione
dell'etichettatura alimentare** creano
ulteriori barriere contro la valorizzazione
dei prodotti innovativi e l'accesso al
mercato globale.

**Le soluzioni e le opportunità
passano anche attraverso
l'etichettatura.**



Olio extra vergine di oliva «Beni Mellal»: bozza di disciplinare IGP

SINGLE DOCUMENT

[Huile d'olive Dir Béni Mellal]

EU No: [for EU use only]

[PDO] [PGI]

1. Name(s) [of PDO or PGI]

“Huile d'olive Dir Béni Mellal”

2. Member State or Third Country

Morocco

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product [listed in Annex XI]

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

“Huile d'olive Dir Béni Mellal” is obtained from healthy fruits, from Moroccan varieties namely Picholine marocaine (> 80%), Haouzia and Menara. The olive harvest date is carried out at the optimum stage of maturity corresponding to a maturity index between 3.5 and 4.5 according to the IOC (International Olive Council) scale.

The olive oil benefiting from the Geographical Indication presents notes of pungent which vary from 0.55 to 2.0 on the organoleptic scale of the IOC. The fruity flavour is medium and balanced, with an intensity greater than or equal to 2.0. The intensity of the bitter is less than or equal to 2.0 according to the IOC scale.

- Definizione delle caratteristiche del prodotto;
- Analisi su campioni reali prodotti nel corso dell'ultima campagna di raccolta (2023/2024);
- Stesura e revisione del disciplinare.



TEFF

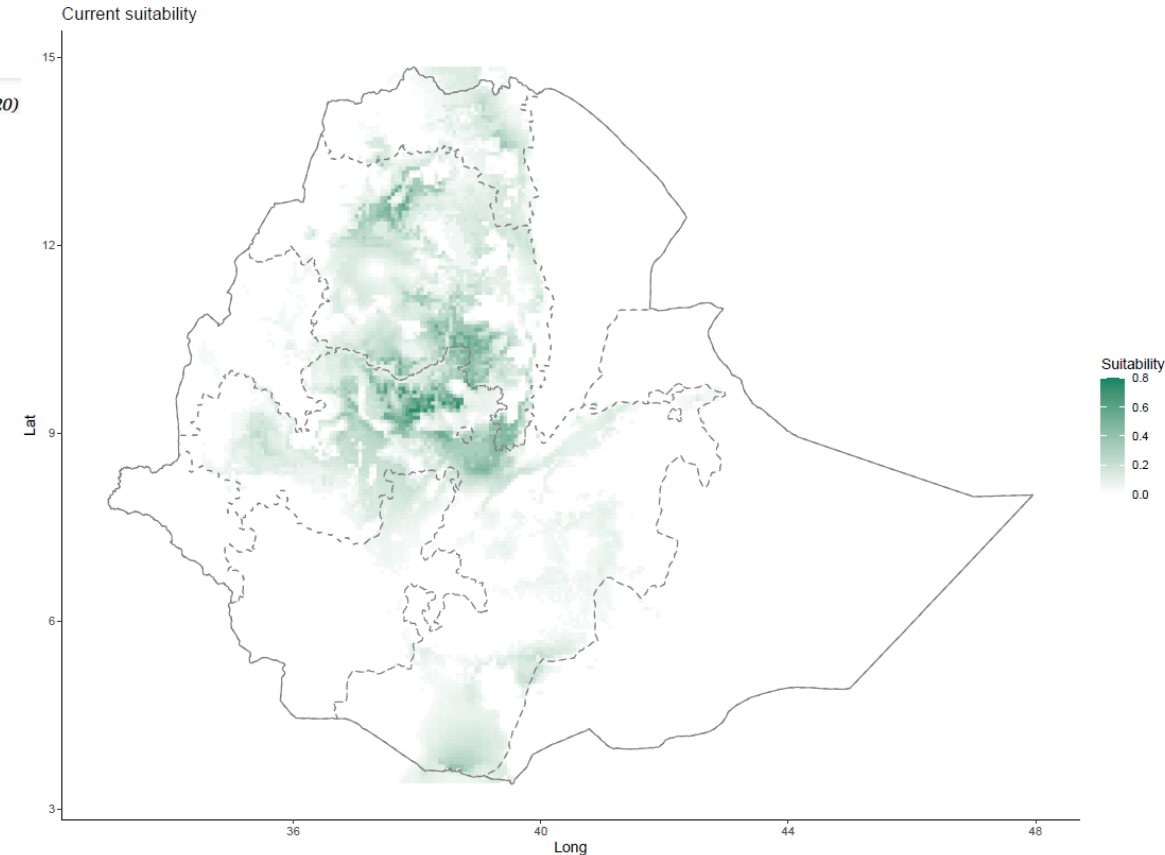
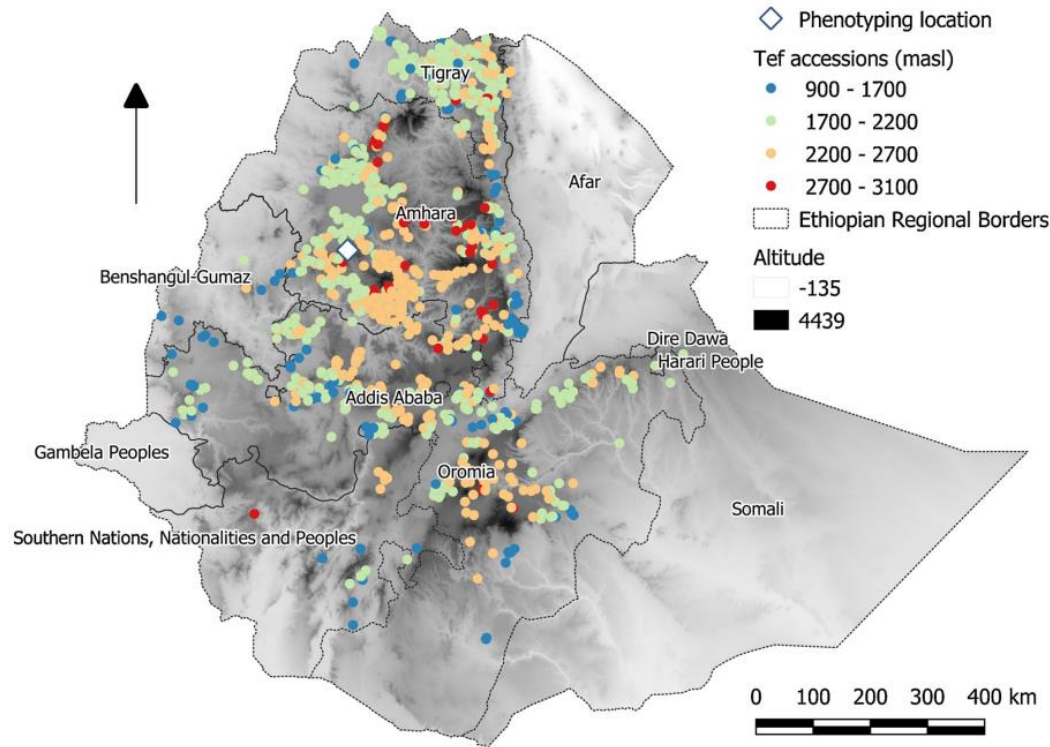
Teff (*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter) è una coltura cerealicola annuale della famiglia delle Poaceae, ampiamente coltivata nel Corno d'Africa:

- Utilizzato per preparare un pane piatto fermentato tradizionale (*enjera* or *injera*);
- È considerato autoctono dell'Etiopia, la sua coltivazione risale a 3000 anni fa.



A.B. Woldeyohannes, et al.

Agriculture, Ecosystems and Environment 300 (2020)



Woldeyohannes, A. B., Accotto, C., Desta, E. A., Kidane, Y. G., Fadda, C., Pè, M. E., & Dell'Acqua, M. (2020). Current and projected eco-geographic adaptation and phenotypic diversity of Ethiopian teff (*Eragrostis tef*) across its cultivation range. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 300, 107020.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

TEFF

Barretto, R., Buenavista, R. M., Rivera, J. L., Wang, S., Prasad, P. V., & Siliveru, K. (2021). Teff (*Eragrostis tef*) processing, utilization and future opportunities: a review. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(7), 3125-3137.

Il teff sostiene oltre il 60–75% della popolazione etiope come alimento base.

Viene utilizzato per preparare diversi alimenti, come l'injera, il porridge, il pane azzimo e la zuppa...

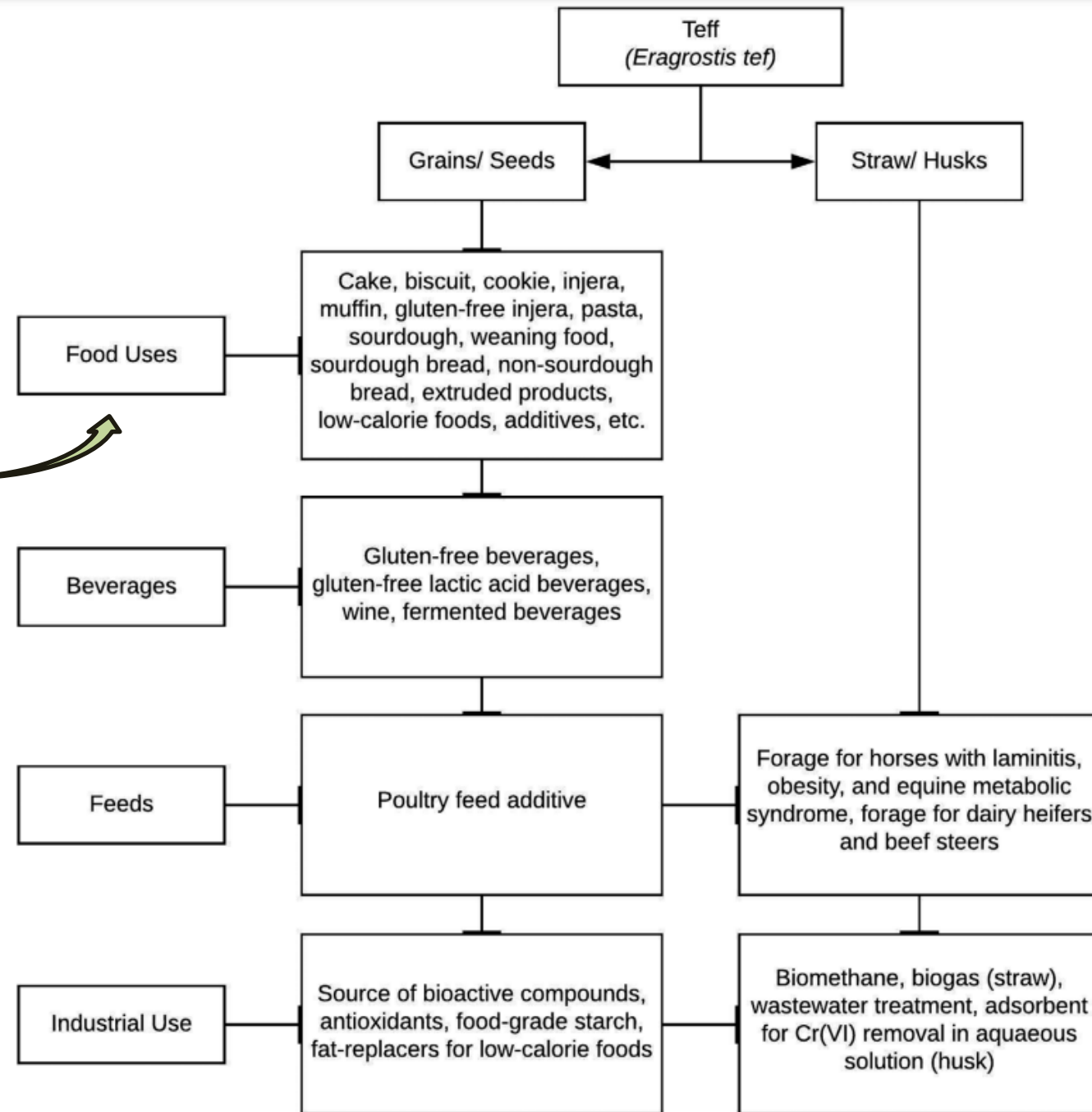


Figure 1 Uses of teff grain and straw.



TEFF

Andreotti et al. (2022) hanno riportato che "*l'Etiopia, il più grande produttore mondiale di teff, attualmente non beneficia di questa opportunità commerciale internazionale a causa del divieto di esportazione*".

Andreotti, F., Bazile, D., Biaggi, C., Callo-Concha, D., Jacquet, J., Jemal, O. M., ... & Van Noordwijk, M. (2022). When neglected species gain global interest: Lessons learned from quinoa's boom and bust for teff and minor millet. Global Food Security, 32, 100613.



**Possibile valorizzazione come
prodotto DOP/IGP.
Potrebbe essere utile redigere
un disciplinare per la farina di
teff.**



Bozza di disciplinare

DISCIPLINARE

[*Ethiopian teff flour*]

EU No: [for EU use only]

[]PDO []PGI

1. Name(s) [of PDO or PGI]

“Ethiopian teff flour”

2. Member State or Third Country

Ethiopia

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product [listed in Annex XI]

Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals fresh or processed

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

[Main points referred to in point (b) of Article 7(1) of Regulation (EU) No 1151/2012. To identify the product use definitions and standards commonly used for that product. In the description of the product, focus on its specificity, using measurement units and common or technical terms of comparison, without including technical characteristics inherent to all products of that type and related mandatory legal requirements applicable to all products of that type (Article 7(1) of this Regulation).]

To fill in this paragraph it is necessary a deep bibliographic research to define all the essential determinations and analysis for the quality control related to this specific teff flour, as well as to perform those determinations on several samples from the specific geographical area on more than one year of production.



Draft of Single document

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Here it is necessary to report all the allowed genotypes of teff that are cultivated in the specific geographical area.

3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area [State justifications for any restrictions or derogations.]

This is a key point to be deeply described.

3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to

3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to

For example: In addition to the compulsory information required by the rules on the labelling and presentation of foodstuffs, the labelling of oils bearing the designation of origin “Ethiopian teff flour” must include the following:....



Conclusioni

La protezione dell'olio extra vergine di oliva Beni Mellal e del teff etiope come IGP può portare alla valorizzazione di questi prodotti sul mercato europeo → standard di sicurezza alimentare, controllo della qualità lungo la catena del valore e armonizzazione dell'etichettatura alimentare.



Gruppo di ricerca UNIBO “Chimica, analisi strumentali e sensoriali degli alimenti” – LACASS



Prof. Tullia
Gallina Toschi



Prof. Alessandra
Bendini



Prof. Enrico Valli



Dr. Enrico
Casadei



Dr. Matilde Tura



Dr. Patricia
Garcia Salas



Dr. Sara Barbieri



P. Chim. Mara
Mandrioli



Dr. Ilaria
Grigoletto



Dr. Celeste
Lazzarini



Dr. Rosalba Tucci



Dr. Mara Antonia
Gagliano



Dr. Sofia
Zantedeschi



Dr. Francesco
Compatangelo



Dr. Rosalba
Roccatello



Dr. Claudia Troisi



Dr. Mario Guida



Dr. Federico
Ferioli





ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Credits:

Dott.ssa Matilde Tura, PhD

matilde.tura2@unibo.it



www.unibo.it

Che cosa ne pensi delle *proteine alternative*?

Scannerizzando questo **QR-code** potrai partecipare alla ricerca che stiamo portando avanti come **gruppo LACASS** del DISTAL.

Sono richiesti circa **10 minuti del tuo tempo**, e tutte le informazioni che fornirai saranno trattate in maniera anonima e ai soli fini di ricerca scientifica.

La tua opinione conta!

Grazie del tuo tempo!

