

**Nombre (1)**
**QUALIMENT**
**Definición (2)**

Producción y comercialización de alimentos de la dieta mediterránea, con garantía de calidad, seguros, saludables y sostenibles económica, social y medioambientalmente

**Asignación**
**Foros / Subforos (3)**

- |          |  |  |
|----------|--|--|
| 1. CV+AL | <i>CV - Calidad de Vida</i>                | <i>AL - Alimentación Mediterránea de Calidad</i> |
| 2. CV+SA | <i>CV - Calidad de Vida</i>                | <i>SA - Sanidad Inteligente y Vida Activa</i>    |
| 3. ES    | <i>ES - Gestión Sostenible del Entorno</i> |  |

**Objetivos Generales RIS3-CV (4)**

1. A. *Posicionar a la Comunitat Valenciana como referente a nivel mundial en la producción de alimentos y cosmética saludables y de calidad, orientados a las necesidades de las personas.*
2. B. *Mejorar la eficacia y eficiencia del sistema productivo agroalimentario a través del desarrollo y uso de tecnología*
3. C. *Ser un referente en la producción sostenible de alimentos, cosmética y productos del hogar teniendo en cuenta factores económicos, medioambientales y un uso adecuado de los recursos naturales.*
4. I. *Desarrollar productos de consumo personalizados que incorporen valor añadido gracias al diseño y prestaciones diferenciadas, respondiendo a necesidades individuales de los clientes*
5. J. *Incorporar procesos y materiales más eficientes, sostenibles y competitivos.*

**Objetivos Específicos RIS3-CV (5)**

1. AL1 *Potenciar la diversidad y riqueza de la dieta mediterránea desarrollando productos de calidad orientados a mercados y segmentos específicos.*
2. AL2 *Identificar las preferencias y necesidades de las personas, y trasladarlas de manera ágil a la industria, a la distribución y al sector primario.*
3. AL3 *Fomentar la integración y cooperación entre diferentes cadenas de valor: Agro-pecuaria, Alimentaria, HORECA, Distribución, Servicios, etc.*
4. AL4 *Producir y distribuir alimentos seguros y de calidad, con una mayor vida útil, manteniendo las características organolépticas y nutricionales.*
5. AL7 *Desarrollar soluciones tecnológicas, fáciles de implementar por el sector primario, la industria y la distribución, económicamente rentables, que contribuyan a una producción sostenible de alimentos, cosmética y productos del hogar.*

**Motivación de la propuesta**
**Participación activa (6) (ver ficha Agentes)**

Actividades / políticas de I+D que pueden vincularse:

Pla Valenciana de Producció Ecològica, Figures de Qualitat de la CV, Estrategia Valenciana davant el canvi climàtic  
Ayudas a IITT de la CV

**Adecuación (7)**

El sector agroalimentario valenciano es líder en la CV en aportaciones al PIB del sector industrial, exportaciones y en creación de empleo. La industria agroalimentaria representa aproximadamente un 9% de las empresas industriales totales de la Comunitat Valenciana, un 20% de las exportaciones, un 13% del empleo industrial y un 16% de la cifra neta de negocios. Más del 60% del territorio valenciano está ligado a la producción agraria, de ahí su importancia social y ambiental. La producción de alimentos sostenibles, seguros, saludables, y de calidad es uno de los cuatro ejes de la RIS3 Valenciana. El LAB está formado por entidades de las cuatro hélices de la innovación: Empresas (Fedacova, Federació Cooperatives Agroalimentaries CV), Centros de conocimiento (IVIA, AINIA, IATA, UV y UPV), sociedad (Asociación de Consumidores AVACU, en trámite de incorporación) y administración (DG Desarrollo Rural y Pac).

**Integración supra-regional (8)**

Smart Specialisation Platform for Agri-Food (S3P Agri-Food, <http://s3platform.jrc.ec.europa.eu/agri-food>). Se han establecido contactos muy preliminares. Se puede participar activamente en la inclusión de más áreas temáticas acordes con la CV. Posible coordinación con TRIS (Interreg Europe 01487). Actualmente se participa en Food for Life Spain. Enterprise Europe Network (SEIMED), Agrofood group.