



ECOTROPHHELIA

Italia

2018

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DI



REGOLAMENTO

ECOTROPHHELIA ITALIA 2018

ARTICOLO 1 - OGGETTO

Federalimentare, la Federazione Italiana dell'Industria Alimentare, ha indetto la **X Edizione del Premio EcoTrophelia Italia**, competizione rivolta agli studenti iscritti alle facoltà universitarie italiane legate al settore alimentare e agli ITS del settore alimentare, **avente come obiettivo l'ideazione e la realizzazione di un prototipo di prodotto alimentare industriale sostenibile ed eco-innovativo.**

In virtù dell'autorevolezza che il concorso ha acquisito nel tempo, l'edizione 2018 potrà beneficiare, della collaborazione con il **MIUR** – *Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca* nell'ambito del Protocollo d'Intesa siglato con Federalimentare il 24 maggio 2016, e godrà del prestigioso patrocinio scientifico di **ENEA** – *Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile.*

Quest'anno il concorso potrà inoltre usufruire della collaborazione organizzativa con il Progetto Life **Food Waste Stand Up**, focalizzato sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze.

- 1.1 Gli studenti possono partecipare unicamente in gruppo; il numero di studenti previsto per ciascuna squadra non può essere minore di due né maggiore di sette.
- 1.2 Possono prendere parte alla gara anche più squadre di studenti provenienti dalla stessa facoltà universitaria, che sarà in ogni caso responsabile del coordinamento di ciascuna squadra e dei contatti con Federalimentare.
- 1.3 Ciascuna squadra dovrà presentare un prototipo di prodotto che risponda ai requisiti specificati nel successivo art. 2.
- 1.4 Non sono ammessi studenti frequentanti corsi di dottorato.

ARTICOLO 2 – REQUISITI

Il prototipo del prodotto alimentare eco-innovativo, oggetto della gara, dovrà rispettare i seguenti criteri:

- Essere **eco-innovativo** in uno o più elementi rispetto ai prodotti alimentari già esistenti sul mercato. L'eco-innovazione potrà riguardare uno o più dei seguenti aspetti: la scelta delle materie prime; il

processo produttivo (risparmio energetico); l'imballaggio (riciclabilità); la distribuzione-logistica (minore impatto ambientale sui servizi) con l'obiettivo di favorire l'integrazione della dimensione ambientale a tutti i livelli della filiera.

- Essere destinato al **largo consumo**;
- Presentare le condizioni per essere **commercializzato al dettaglio**;
- Avere particolari **qualità organolettiche e nutrizionali**;
- Avere le caratteristiche per essere **riprodotto a livello industriale** in un'unità di produzione, sulle basi di un Dossier tecnico che descriva: ingredienti, processo produttivo, prezzi di costo, investimenti industriali ecc;
- Essere in **conformità con la vigente normativa europea** in materia di sicurezza alimentare, processi produttivi, ingredientistica, confezionamento, etichettatura, pubblicità, *claims* nutrizionali e salutistici, etc.;
- Avere un **potenziale commerciale** misurabile e significativo (congruità tra domanda e offerta, piano di marketing, *packaging*, logistica, etc.);
- Presentare una coerenza globale in tutti gli aspetti sopra specificati.
- Presentare un'attenzione particolare alla tematica della lotta agli sprechi alimentari (**food waste e food losses**).

ARTICOLO 3 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

3.1 Per partecipare alla competizione occorre inviare:

- la **Domanda di Partecipazione (All.1)**, da compilare in ogni sua parte e che, in particolare, dovrà contenere tutti i dati dei componenti della squadra (nome, cognome, indirizzo, numero di telefono, indirizzo e-mail al quale inviare le comunicazioni organizzative);
- una **Dichiarazione di impegno collettiva e Liberatoria (All. 2)** firmata da ciascuno studente;
- una **Lettera motivazionale** in formato libero e firmata da tutti i membri della squadra.

3.2 Il termine per le **iscrizioni al concorso** a EcoTrophelia Italia 2018 è fissato a **domenica 18 febbraio 2018** (farà fede la data di ricezione dei file o il timbro postale).

3.3 Entro tale data le squadre interessate a partecipare dovranno trasmettere la Domanda di Partecipazione (All. 1), la Dichiarazione di impegno collettiva e Liberatoria (All. 2) e la Lettera motivazionale:

- via posta elettronica all'indirizzo dau@federalimentare.it
- e contestualmente inviare i documenti cartacei a: "Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 - 00144 Roma" all'attenzione della Dr.ssa Maria Agnese Dau

3.4 L'eventuale ritiro di un componente della squadra dovrà essere comunicato tempestivamente sia via raccomandata semplice sia via posta elettronica (farà fede la data di ricezione dei file o il timbro postale).

Nel caso in cui ciò determini il venir meno del numero minimo di due componenti previsto dall'art. 1.1 del presente Regolamento, la squadra sarà automaticamente esclusa dalla competizione.

ARTICOLO 4 – DISPOSIZIONI

4.1 Il prototipo di prodotto alimentare deve essere presentato attraverso un **Dossier tecnico-esplicativo (All. 3)** e una **Scheda Tecnica (All. 4)** in italiano e in inglese.

4.2 Il **Dossier tecnico-esplicativo (All. 3)**:

- Non dovrà superare la lunghezza massima di 20 pagine formato A4 ciascuna.
- Eventuali appendici al Dossier non dovranno superare la lunghezza massima di 10 pagine formato A4 ciascuna, inclusi gli allegati obbligatori (prototipo etichetta e budget).
- Dovrà essere strutturato in cinque sezioni ben identificabili:
 1. Descrizione del prodotto
 2. Aspetti ecologici e innovativi

3. Aspetti nutrizionali e food safety
4. Business plan
5. Marketing plan.

4.3 La **Scheda Tecnica (All. 4)** dovrà contenere:

- Una descrizione sintetica generale del prototipo di prodotto (max 100 battute inclusi spazi e punteggiatura)
- Una descrizione sintetica delle principali caratteristiche eco-innovative del prototipo di prodotto (max 1.500 battute inclusi spazi e punteggiatura)
- Una presentazione generale di tipo commerciale (max 1.500 battute inclusi spazi e punteggiatura) da utilizzare per la comunicazione a mezzo internet, brochure e materiale informativo firmata da tutti i componenti della squadra per opportuna autorizzazione alla divulgazione.
- Una o due foto del prodotto in alta definizione (es. 300 dpi), da inviare anche per e-mail.

4.4 Il termine per la **ricezione del Dossier tecnico-esplicativo (All. 3)** e della **Scheda Tecnica (All. 4)**, in italiano e in inglese, è fissato a **martedì 3 aprile 2018** (farà fede la data di ricezione dei file o il timbro postale).

4.5 Entro tale data le squadre partecipanti dovranno trasmettere il Dossier tecnico-esplicativo (All. 3) e la Scheda Tecnica (All. 4):

- via posta elettronica all'indirizzo dau@federalimentare.it
- e contestualmente inviare i documenti cartacei a: "Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 -00144 Roma" all'attenzione del Dr.ssa Maria Agnese Dau

4.6 I Dossier non pervenuti entro la data specificata all'art. 4.5 non verranno presi in considerazione.

4.7 Durante la fase di raccolta dei materiali, preparatoria alla riunione della Giuria prevista dal successivo art. 5.2, Federalimentare si riserva il diritto di chiedere integrazioni, modifiche e approfondimenti per i Dossier tecnico-esplicativi ritenuti incompleti o non redatti in conformità ai requisiti previsti dal presente Regolamento.

4.8 I Dossier non verranno in nessun caso restituiti. Federalimentare non potrà rivendicare nessun diritto sulla proprietà intellettuale o industriale dei Dossier consegnati e delle informazioni in essi contenute.

ARTICOLO 5- GIURIA NAZIONALE

5.1 Federalimentare costituirà una Giuria nazionale i cui membri verranno scelti in base alla loro competenza, esperienza e professionalità in campo industriale, scientifico e di rappresentanza istituzionale. È membro di diritto della giuria nazionale, salvo rinuncia, un rappresentante di ciascuna delle istituzioni patrocinanti e/o soggetti sponsor. Il Presidente della Giuria Nazionale sarà automaticamente designato come rappresentante per l'Italia nella giuria internazionale di EcoTrophelia Europe 2018.

5.2 La Giuria si riunirà **entro giovedì 12 aprile 2018** per analizzare i Dossier pervenuti e selezionare le squadre che parteciperanno alla competizione finale. Le squadre riceveranno comunicazione sugli esiti della selezione **entro venerdì 13 aprile 2018**.

5.3 La Giuria si riunirà quindi nella data e nella sede in cui si terrà la competizione finale per procedere alla selezione del vincitore. La Giuria avrà il compito di scegliere, tra i prodotti che concorreranno alla premiazione, i tre migliori e, tra questi, quello che maggiormente risponde ai criteri specificati (primo classificato).

5.4 Le decisioni della Giuria Nazionale sono riservate e insindacabili.

ARTICOLO 6 – ASSAGGIO DEL PROTOTIPO DEL PRODOTTO E PREMIAZIONE

6.1 La competizione finale di EcoTrophelia Italia 2018 si terrà nell'ambito della manifestazione CIBUS, presso il quartiere fieristico di Parma (7-10 maggio 2018). Seguiranno ulteriori precisazioni in merito.

6.2 Durante la competizione finale le squadre partecipanti avranno a disposizione circa 20 minuti complessivi per presentare il prodotto, fornirne un assaggio ai giurati e rispondere alle domande. Le presentazioni non dovranno superare le 12 slide, dovranno essere realizzate esclusivamente con il programma "Power Point" (Microsoft Office) e dovranno essere prive di animazioni.

6.3 Il prototipo di prodotto e il relativo packaging pronto per il mercato, dovranno essere realizzati ad opera delle squadre partecipanti. L'**assaggio** del prodotto e la sua completa **presentazione** (packaging, etichetta, ecc.) durante la competizione finale in presenza della giuria costituiranno elementi fondamentali ai fini della valutazione.

6.4 Ciascuna squadra si dovrà fare autonomamente carico dei costi di partecipazione al concorso. Nessun rimborso è previsto per la partecipazione.

ARTICOLO 7 – DETERMINAZIONE DELLA SQUADRA VINCITRICE

7.1 Ogni membro della Giuria Nazionale attribuirà al prototipo di prodotto in gara un punteggio da 1 a 5 in ognuna delle seguenti quattro aree di valutazione:

1. Caratteristiche eco-innovative;
2. Aspetti nutrizionali;
3. Possibilità di commercializzazione;
4. Gusto.

7.3 È facoltà di ciascun giudice rivedere i punteggi attribuiti alle singole aree di valutazione solo dopo che tutte le squadre avranno terminato la rispettiva presentazione.

7.4 Al termine delle presentazioni di tutte le squadre, la Giuria Nazionale si riunirà in maniera riservata per calcolare i punteggi raggiunti da ciascuna squadra e deliberare la rosa dei vincitori.

7.5 Nell'eventualità in cui due o più prodotti dovessero ricevere la stessa votazione, la Giuria Nazionale aprirà un dibattito e procederà a una seconda votazione. Se nuovamente i prodotti dovessero ricevere la stessa votazione, il vincitore sarà scelto mediante sorteggio, salvo diversa decisione della Giuria.

7.6 Le decisioni della Giuria Nazionale sono riservate e insindacabili.

ARTICOLO 8 – CONSEGNA DEL PREMIO E DISTINZIONI ONORARIE

8.1 Al termine della gara, alla squadra vincitrice, il cui prodotto sarà giudicato **primo in classifica** (primo classificato) verrà consegnato un **premio del valore di € 3.000** e una targa di riconoscimento. La squadra vincitrice acquisirà il diritto a partecipare alla competizione europea EcoTrophelia Europe 2018.

8.2 Alla squadra il cui prodotto sarà giudicato **secondo** in classifica verrà consegnato un premio del valore di **€ 2.000** e una targa di riconoscimento.

8.3 Alla squadra il cui prodotto sarà giudicato **terzo** in classifica verrà consegnato un premio del valore di **€ 1.000** e una targa di riconoscimento.

8.5 Il versamento del premio sarà effettuato in un'unica soluzione sul conto corrente del caposquadra indicato nella Domanda di Partecipazione (All.1).

8.6 La Giuria avrà inoltre facoltà di assegnare delle distinzioni onorarie alle squadre i cui prodotti sono stati considerati particolarmente innovativi.

8.7 La squadra vincitrice (primo classificato) si impegnerà ad utilizzare il marchio e il logo EcoTrophelia Italia, in tutte le occasioni di promozione del prodotto (come da Dichiarazione di impegno collettiva - All. 2).

ARTICOLO 9 – PARTECIPAZIONE A ECOTROPHELIA EUROPE

9.1 La squadra vincitrice di EcoTrophelia Italia 2018 acquisirà il diritto di partecipare alla finale internazionale EcoTrophelia Europe 2018, il cui svolgimento si terrà nei giorni 21-25 ottobre 2018 presso il SIAL di Parigi, Salone Internazionale del Cibo. Seguiranno comunicazioni in merito.

9.2 Il Dossier tecnico-esplicativo, la presentazione del prodotto e ogni altro materiale necessario a concorrere a EcoTrophelia Europe 2018 dovrà essere inoltrato agli organizzatori del Coordinamento Internazionale solo per tramite o previa autorizzazione di Federalimentare che si riserva il diritto di intervenire sul contenuto.

ARTICOLO 10 – ALTRE DISPOSIZIONI

10.1 Federalimentare si riserva il diritto di modificare, posticipare, o annullare la gara EcoTrophelia Italia 2018.

10.2 La partecipazione alla gara implica automaticamente la piena accettazione di questo regolamento.

ECOTOPHELIA ITALIA 2018

Riepilogo dei termini e delle scadenze

**domenica
18 febbraio 2018**

Termine ultimo per la presentazione delle iscrizioni alla competizione (**Ail. 1, Ail. 2 e Lettera motivazionale**), sia in formato cartaceo che elettronico all'indirizzo e-mail dau@federalimentare.it (art. 3.2).

**martedì
3 aprile 2018**

Termine ultimo per la ricezione del Dossier tecnico-esplicativo (**Ail. 3**) e della Scheda Tecnica (**Ail. 4**) in inglese e in italiano (se pervenuti oltre tale data non saranno presi in considerazione) sia in formato cartaceo che elettronico all'indirizzo dau@federalimentare.it (Art. 4.5).

**entro giovedì
12 aprile 2018**

Riunione della Giuria nazionale per selezionare le squadre idonee a partecipare alla competizione EcoTrophelia Italia 2018 (art. 5.2).

**entro venerdì
13 aprile 2018**

Comunicazione di ammissione o eventuale esclusione dalla competizione (art. 5.2).

7-10 maggio 2018

Svolgimento della competizione EcoEcoTrophelia Italia 2018 a Parma. Il luogo e la data saranno comunicati con più precisione in seguito.

Nota:

*Le squadre partecipanti hanno a disposizione circa **20 minuti complessivi** per presentare il prodotto, fornirne un assaggio ai giurati e rispondere alle domande. Le presentazioni:*

- non dovranno superare le 12 slide,*
- dovranno essere esclusivamente in "Power Point" (Microsoft Office)*
- dovranno essere prive di animazioni.*

**SIAL PARIS 2018
(21-25 OTTOBRE)**

Svolgimento della competizione **EcoTrophelia Europe 2018** presso il SIAL, Salone Internazionale del cibo di Parigi (art. 9.1).

Per informazioni: Maria Agnese Dau – 06.5903.520 – dau@federalimentare.it

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DI

