



Regolamento ECOTROPHELIA ITALIA 2022

ARTICOLO 1 – OGGETTO

1.1 Federalimentare, la Federazione Italiana dell'Industria Alimentare, ha indetto la **XII Edizione del Premio EcoTrophelia Italia**, competizione rivolta agli studenti iscritti alle facoltà universitarie e agli ITS italiani legati al 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 2022 potrà beneficiare, della collaborazione con autorevoli Enti ed Istituzioni del mondo scientifico e della formazione. Quest'anno inoltre il concorso si svolgerà in collaborazione con il progetto di ricerca PEFMED PLUS "Sharing and transferring Product Environmental Footprint experiences and methods to neighbouring countries of the Adriatic agri-food sector" <https://pefmed.interreg-med.eu/>.

- 1.2 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.
- 1.3 Possono prendere parte alla gara anche più squadre di studenti provenienti dalla stessa facoltà universitaria o dallo stesso ITS, i quali saranno in ogni caso responsabili del coordinamento di ciascuna squadra e dei contatti con Federalimentare.
- 1.4 Ciascuna squadra dovrà presentare un prototipo di prodotto che risponda ai requisiti specificati nel successivo art. 2.
- 1.5 Non sono ammessi studenti frequentanti corsi di dottorato.
- 1.6 Sono ammesse al concorso un numero massimo di cinque squadre selezionate da Federalimentare in base all'attinenza del prototipo presentato con i requisiti specificati nel successivo art. 2.

ARTICOLO 2 – REQUISITI

Il prototipo di prodotto alimentare, 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, sulla base di un Dossier tecnico che descriva: ingredienti, processo produttivo, prezzi di costo, investimenti industriali etc.;

- 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.

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 (in formato word editabile), con 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** EcoTrophelia Italia 2022 è fissato a **domenica 13 febbraio 2022** (farà fede la data di ricezione dei file e il timbro postale).
- 3.3 Entro tale data le squadre interessate a partecipare dovranno trasmettere i tre documenti di cui all'art. 3.1, sia in formato elettronico (esclusivamente Word - all'indirizzo dau@federalimentare.it; segreteria@federalimentare.it) che in formato cartaceo (Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 - 00144 Roma - C.A. 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. Nel caso in cui ciò determini il venir meno del numero minimo di due componenti previsto dall'art. 1.2 del presente Regolamento, la squadra sarà automaticamente esclusa dalla competizione.
- 3.5 **Le domande di iscrizione non pervenute entro la data specificata all'art. 3.2 e nelle modalità di cui all'art 3.3 non verranno prese in considerazione.**

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 (formato Word).
 - 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 essere trasmessa in formato Word e 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 solo 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 **mercoledì 30 marzo 2022** (farà fede la data di ricezione dei file e il timbro postale).
- 4.5 Entro tale data le squadre partecipanti dovranno inviare i due documenti di cui all'art. 4.1 sia in formato elettronico (esclusivamente Word – all'indirizzo dau@federalimentare.it; segreteria@federalimentare.it) sia in formato cartaceo (Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 - 00144 Roma - C.A. Dr.ssa Maria Agnese Dau).
- 4.6 **I Dossier non pervenuti entro la data specificata all'art. 4.4 e nelle modalità di cui all'art. 4.5 non verranno presi in considerazione.**
- 4.7 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 E AMMISSIONE DELLE SQUADRE

- 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 interno di ciascuna delle istituzioni patrocinate. Il Presidente della Giuria Nazionale sarà automaticamente designato come rappresentante per l'Italia nella giuria di EcoTrophelia Europe 2022.
- 5.2 La Giuria si riunirà per analizzare i Dossier pervenuti e selezionare le squadre che parteciperanno alla competizione finale, dopodiché Federalimentare comunicherà alle squadre gli esiti della selezione **entro lunedì 11 aprile 2022**.
- 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 la possibilità 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 – PRESENTAZIONE E ASSAGGIO DEL PRODOTTO

- 6.1 La competizione finale di EcoTrophelia Italia 2022 si terrà nell'ambito della manifestazione CIBUS, presso il quartiere fieristico di Parma (3-6 maggio 2022). Seguiranno ulteriori precisazioni in merito.
- 6.2 Durante la competizione finale le squadre partecipanti avranno a disposizione 15 minuti complessivi per presentare il prodotto, fornirne un assaggio ai giurati e rispondere alle eventuali domande. Le presentazioni non dovranno superare le 12 slide, dovranno essere realizzate esclusivamente con il programma "Power Point" (Microsoft Office), dovranno essere prive di animazioni e dovranno essere inviate a Federalimentare entro venerdì 23 aprile 2022.
- 6.3 Entro la data di venerdì 23 aprile le squadre partecipanti dovranno inoltre fornire un elenco completo del materiale necessario per la presentazione degli assaggi. A questo proposito le squadre ammesse riceveranno all'atto dell'ammissione al concorso un elenco del materiale disponibile.
- 6.4 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.

- 6.5 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.
- 7.2 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.
- 7.3 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.
- 7.4 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.
- 7.5 Le decisioni della Giuria Nazionale sono riservate e insindacabili.

ARTICOLO 8 – PREMIAZIONE

- 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 € 2.000** e un attestato di riconoscimento. La squadra vincitrice acquisirà inoltre il diritto a partecipare alla competizione EcoTrophelia Europe 2022.
- 8.2 Il versamento del premio sarà effettuato in un'unica soluzione sul conto corrente del caposquadra indicato nella Domanda di Partecipazione (All.1).
- 8.3 La Giuria avrà inoltre facoltà di assegnare delle distinzioni onorarie alle squadre i cui prodotti siano stati considerati particolarmente innovativi.
- 8.4 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 2022 acquisirà il diritto di partecipare alla finale internazionale EcoTrophelia Europe 2022, il cui svolgimento si terrà nei giorni 15-19 ottobre 2022 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 2022 dovranno essere inoltrati 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 2022.
- 10.2 La partecipazione alla gara implica automaticamente la piena accettazione del presente regolamento

ECOTROPHHELIA ITALIA 2022

Riepilogo delle scadenze

**domenica
13 febbraio 2022**

Termine ultimo per la presentazione delle iscrizioni alla competizione (**AII. 1, AII. 2 e Lettera motivazionale**), sia in formato cartaceo (Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 - 00144 Roma - C.A. Dr.ssa Maria Agnese Dau) che elettronico (dau@federalimentare.it; segreteria@federalimentare.it), V. art. 3.2.

**mercoledì
30 marzo 2022**

Termine ultimo per la ricezione del Dossier tecnico-esplicativo (**AII. 3**) e della Scheda Tecnica (**AII. 4**) in inglese e in italiano sia in formato cartaceo (Federalimentare - Coordinamento EcoTrophelia Italia, Viale Pasteur 10 - 00144 Roma - C.A. Dr.ssa Maria Agnese Dau) che elettronico (dau@federalimentare.it; segreteria@federalimentare.it) V. Art. 4.5.

**entro lunedì
11 aprile 2022**

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

**entro venerdì
23 aprile 2022**

Invio della **presentazione power point** (art. 6.2) e dell'elenco dei materiali richiesti per l'assaggio (art.6.3).

3-6 maggio 2022

Svolgimento della competizione EcoTrophelia Italia 2022 a Parma (CIBUS). Il luogo e la data saranno comunicati con più precisione in seguito.

*Nota: Le squadre partecipanti hanno a disposizione circa **15 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 2022
(15-19 OTTOBRE)**

Svolgimento della competizione **EcoTrophelia Europe 2022** presso il SIAL, Salone Internazionale del Cibo di Parigi (art. 9.1).

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