

I° Concorso “Qualità gluten-free” Premio Gianni Tomassi Edizione 2014

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

Ente organizzatore

FOSAN – Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione in collaborazione con l’Azienda Romana per i Mercati - Camera di Commercio di Roma indice la prima edizione del Concorso nazionale per l’assegnazione premio Gianni Tomassi, area concorsuale “Qualità gluten-free”.

Art. 2

Comitato Scientifico

Il Concorso è gestito sotto la supervisione del Comitato Scientifico composto da: Paolo Aureli (FOSAN -Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione), Antonio Casini (Università La Sapienza), Carlo Hausmann (Direttore generale Azienda Romana Mercati), Agostino Macrì (Unione Consumatori), Nicolò Merendino (Università della Tuscia), Luca Piretta (Società Italiana di Scienza dell’Alimentazione), Giovanni Battista Quaglia (FOSAN -Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione-).

Art. 3

Finalità

Il Concorso vuole promuovere la qualità e diversificazione dell’offerta di prodotti gluten-free con l’obiettivo di innalzare la qualità di vita dei soggetti affetti da intolleranza al glutine e favorire l’integrazione sociale. A tal fine il Concorso mira a stimolare i produttori:

- al miglioramento della qualità nutrizionale, organolettica del prodotto gluten-free
- ad incrementare la diversificazione dell’offerta degli alimenti gluten-free per adattarla alle esigenze di consumo dei diversi contesti sociali
- ad incentivare iniziative di servizio per la distribuzione al fine di incrementare la comodità d’uso e la disponibilità nei diversi ambiti sociali dei prodotti gluten-free
- a cooperare con enti di ricerca per il miglioramento della qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti gluten free

Art. 4

Categorie a concorso

Gruppo 1 Prodotti a media - lunga shelf-life (> 30 giorni)

- 1.a Pani cotti e precotti
- 1.b Sostituti del pane (grissini, taralli, cracker e similari)
- 1.c Pizza e basi per pizza cotti e precotti
- 1.d Merendine e prodotti lievitati da bar per la prima colazione (croissant, muffin e ciambelloni, etc) monoporzione
- 1.e Torte lievitate a base tipo Pan di Spagna etc, farcite e non
- 1.f Crostate e pasticceria farcite a base di pasta frolla
- 1.g Panettone Colomba e dolci da forno per ricorrenza
- 1.h Pasticceria secca (biscotteria da tè)

- 1.i Pasticceria secca (biscotteria da prima colazione)
- 1.l Pasticceria salata tipo millefoglie, rustici etc
- 1.m Coni e cialde per gelateria
- 1.n Pasta funzionale

Gruppo 2 Prodotti a corta shelf life (<30 giorni) anche non confezionati

- 2.a Pani cotti e precotti
- 2.b Pizza e basi per pizza cotti e precotti
- 2.c Prodotti lievitati da bar per la prima colazione (croissant, muffin, etc)
- 2.d Torte lievitate a base tipo Pan di Spagna etc, farcite e non
- 2.e Crostate e pasticceria farcite a base di pasta frolla

Gruppo 3 Prodotti ad elevato grado di innovazione

- 3.a Ingredienti alimentari innovativi per l'alta qualità nutrizionale e/o funzionale e/o tecnologica
- 3.b Prodotti alimentari finiti innovativi per l'alta qualità nutrizionale e/o funzionale e/o di servizio (conservabilità etc)

Gruppo 4 Servizi ad alto grado di innovazione

- 4.a idee progettuali di servizio ad alto grado di innovazione volte a promuovere la qualità, e l'accessibilità del prodotto gluten-free in condizioni economicamente sostenibili

Art. 5

Soggetti partecipanti

Possono partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 4 unicamente

Gruppo 1 e 2

- Aziende produttrici o di commercializzazione singole o associate ivi inclusi raggruppamenti di filiera

Gruppo 3

- Enti di ricerca pubblici e privati e/o ricercatori e/o studenti afferenti ad essi che abbiano stilato una lettera di intenti per lo sviluppo congiunto di prodotti gluten-free altamente innovativi.

Gruppo 4

- Società che effettuano servizi di distribuzione, commercializzazione inclusi servizi alberghieri e di ospitalità (RSA, istituti scolastici, organizzazioni sportive, ospedali, etc) in maniera autonoma o consociata con enti di ricerca e/o produttori di alimenti gluten-free. Sono ammessi progetti relativi a servizi inerenti alla distribuzione al consumo di prodotti presentati nelle altre categorie congressuali.

Art. 6

Domanda di partecipazione e termini di presentazione

I partecipanti dovranno far pervenire via posta, fax o e-mail la scheda di adesione allegata al presente regolamento, **entro e non oltre il 15 marzo 2014** presso la Segreteria del Concorso c/o FOSAN P.zza dell'Esquilino 29, 00186 Roma, fax 0648930976, email premiogiannitomassi@gmail.com,

Art. 7

Modalità di consegna dei campioni

I partecipanti alla categoria di Concorso *Gruppo 1* dovranno far pervenire presso la sede FOSAN in Piazza dell'Esquilino 29, 00186 Roma nel periodo che va dall'1 aprile all'8 aprile 2014 dalle ore 9.00 alle ore 18.00:

- Scheda tecnica del prodotto
- Copia dell'etichetta del prodotto (se già commercializzato) o progetto di etichetta della stessa se non ancora in commercio
- Eventuale altra documentazione tecnica (con incluse, ove opportuno, documentazioni di accertamenti analitici) utile per l'illustrazione delle caratteristiche nutrizionali, funzionali e tecnologiche del prodotto.
- **un minimo di 1 kg** di prodotto in confezione originale con l'indicazione della data di produzione,

I partecipanti alla categoria di Concorso *Gruppo 2 e 3* dovranno far pervenire presso la sede FOSAN in Piazza dell'Esquilino 29, 00186 Roma nei giorni 4 maggio e 5 maggio 2014 dalle ore 9.00 alle ore 18.00:

- Scheda tecnica del prodotto
- Copia dell'etichetta del prodotto (se già commercializzato) o progetto di etichetta dello stesso se non ancora in commercio
- Eventuale altra documentazione tecnica (con incluse, ove opportuno, documentazione di accertamenti analitici) utile per l'illustrazione delle caratteristiche nutrizionali, funzionali e tecnologiche del prodotto.
- **un minimo di 1 kg** di prodotto in confezione originale con l'indicazione della data di produzione,

I partecipanti alla categoria di Concorso *Gruppo 4* dovranno far pervenire all'indirizzo email: premiogiannitomassi@gmail.com entro il 15 aprile 2014 dalle ore 9.00 alle ore 18.00:

- relazione, in formato pdf, con descrizione dettagliata dell'idea progettuale che evidenzii il grado di innovazione del progetto, i vantaggi che il progetto genera alla qualità di vita dei soggetti intolleranti al glutine, gli studi di fattibilità e le eventuali validazioni del progetto.
Per i progetti già operativi potranno le documentazioni relative al raggiungimento dei requisiti progettuali.

La spedizione resta a carico e responsabilità dell'Azienda partecipante. I campioni possono essere consegnati di persona nel giorno e negli orari sopra indicati oppure spediti tramite pacco celere, corriere espresso, etc; in nessun caso e per nessun motivo l'Ente organizzatore si assume la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 8

Giuria

La Giuria è costituita da nutrizionisti, tecnologi alimentari e specialisti del settore produttivo nominati dal Comitato Scientifico.

La composizione della Giuria verrà pubblicata sul sito della FOSAN entro il 28/02/2014.

Art. 9

Valutazione

Per le categorie concorsuali *Gruppo 1-2-3* la Giuria provvederà a valutare i campioni ammessi al Concorso sulla base di due criteri:

- a) valutazione della qualità nutrizionale del prodotto
- b) analisi sensoriale

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla mediana dei giudizi espressi

in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.
I campioni saranno sottoposti agli esami relativi all'analisi sensoriale solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

Per la categoria concorsuale *Gruppo 4* la Giuria provvederà a valutare i servizi ammessi al Concorso in base a criteri:

- a) innovazione, fattibilità e vantaggi per la qualità nutrizionale al momento del consumo dei prodotti gluten-free, vantaggi per la qualità percepita dal consumatore ed incremento della disponibilità del prodotto nei diversi ambiti sociali.

Art. 10

Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

Art. 11

Categorie dei premi

Categorie concorsuali Gruppo 1-2-3

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100 ed un punteggio nutrizionale di almeno 75/100.

Per tutte le sottocategorie di prodotto indicati nell'articolo 4 verranno premiati i primi 3 classificati in base al criterio nutrizionale e i primi 3 classificati in base al criterio sensoriale.

Categorie concorsuale Gruppo 4

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei progetti e/o servizi che la Giuria riterrà conformi a criteri minimi di innovazione e fattibilità.

Verranno premiati i primi 3 classificati in base alla valutazione sui criteri di vantaggi per la qualità nutrizionale al momento del consumo dei prodotti gluten-free, vantaggi per la qualità percepita dal consumatore ed incremento della disponibilità del prodotto nei diversi ambiti sociali.

Art. 12

Premi

Verranno assegnati al primo, secondo e terzo classificato di ciascuna categoria concorsuale una medaglia ed attestazione di riconoscimento in una cerimonia pubblica in data 6 giugno 2014 a Roma in sede istituzionale che verrà comunicata sul sito www.fosan.it.

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa specializzata ed agli organi di informazione e sarà pubblicata sul numero speciale della rivista di "Scienza dell'alimentazione" – "Journal of Food Science and Nutrition" della FOSAN.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione al Concorso

Art. 13

Quota di partecipazione

La partecipazione al *Premio Gianni Tomassi* e l'utilizzazione dei riconoscimenti ha un costo di 50€ di iscrizione + 45 €/prodotto presentato oltre IVA come da legge

Il contributo va versato a FOSAN al momento dell'iscrizione tramite bonifico BancoPosta N.92508001 ABI 07601 CAB 03200 IBAN IT37 0 076 0103 2000 0009 2508 001

=====

Fac Simile Scheda Adesione Premio Gianni Tomassi Ed 2014 – Area congressuale Qualità Gluten Free

Singolo operatore economico

(Indicare: denominazione – sede sociale – P. IVA – CF- tel – Email aziendale; nome del referente della operatore per i concorso – recapiti del referente)

Raggruppamento operatori economico

(Indicare:denominazione – sede sociale – P. IVA – CF- di ciascun operatore; nome del referente del raggruppamento per i concorso – recapiti del referente)

Referente per il concorso:

Operatore economico 1:

Operatore 2

Raggruppamento gruppo di ricerca operatori economici

Indicare: Team di ricerca (Enti di ricerca e personale di ricerca impegnato) - Operatori economici: sede sociale – P. IVA – CF- - nome del referente del raggruppamento per i concorso – recapiti del referente

Referente per il concorso:

Team di ricerca

Operatori economici

=====

Il proponente fa richiesta di partecipare alle seguenti categorie concorsuali

| Gruppo 1 Prodotti a media - lunga shelf-life (> 30 giorni) | | |
|--|----------------------|---------------|
| Sub categoria concorsuale | n. prodotti proposti | denominazione |
| 1.a Pani cotti e precotti | | |
| 1.b Sostituti del pane (grissini, taralli, cracker e similari) | | |
| 1.c Pizza e basi per pizza cotti e precotti | | |
| 1.d Merendine e prodotti lievitati da bar per la prima colazione (croissant, muffin e ciambelloni, etc) monoporzione | | |
| 1.e Torte lievitate a base tipo Pan di Spagna etc, farcite e non | | |
| 1.f Crostate e pasticceria farcita a base di pasta frolla | | |
| 1.g Panettone, Colomba e dolci da forno per ricorrenza | | |
| 1.h Pasticceria secca (biscotteria da tè) | | |
| 1.i Pasticceria secca (biscotteria da prima colazione) | | |
| 1.l Pasticceria salata tipo millefoglie, rustici etc | | |
| 1.m Coni e cialde per gelateria | | |
| 1.n Pasta funzionale | | |
| 1.o fette biscottate | | |

| Gruppo 2 Prodotti a corta shelf-life (< 30 giorni) | | |
|---|----------------------|---------------|
| Sub categoria concorsuale | n. prodotti proposti | denominazione |
| 2.a Pani cotti e precotti | | |
| 2.b Sostituti del pane (grissini, taralli, cracker e similari) | | |
| 2.c Pizza e basi per pizza cotti e precotti | | |
| 2.d prodotti lievitati da bar per la prima colazione (croissant, muffin, etc) | | |
| 1.e Torte lievitate a base tipo Pan di Spagna etc, farcite e non | | |
| 1.f Crostate e pasticceria farcita a base di pasta frolla | | |

| Gruppo 3 Prodotti ad elevato grado di innovazione | | |
|---|----------------------|---------------|
| Sub categoria concorsuale | n. prodotti proposti | denominazione |
| 3.a Ingredienti alimentari innovativi per l'alta qualità nutrizionale e/o funzionale e/o tecnologica | | |
| 3.b Prodotti alimentari finiti innovativi per l'alta qualità nutrizionale e/o funzionale e/o di servizio (conservabilità etc) | | |

| Gruppo 4 Prodotti ad elevato grado di innovazione | | |
|--|----------------------|---------------|
| Sub categoria concorsuale | n. progetti proposti | denominazione |
| 3.a idee progettuali di servizio ad alto grado di innovazione volte a promuovere la qualità, e l'accessibilità del prodotto gluten-free in condizioni economicamente sostenibili | | |

Tot prodotti proposti: _____ Tot Servizi proposti: _____

Il sottoscritto _____ referente per il concorso dal proponente, dichiara, sotto la propria responsabilità, di essere autorizzato dal legale rappresentante del proponente (ovvero da tutti i legali rappresentanti e soggetti fisici aderenti al raggruppamento proponente) a presentare la presenta domanda di partecipazione.

Il sottoscritto a nome del proponente, si fa inoltre garante della sicurezza igienico sanitaria e della assenza di glutine (<20ppm) di tutti i prodotti proposti per il concorso, ivi inclusi quelli non ancora posti in commercio.

FIRMA

Data

ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE INVIATA A

premiogiannitomassi@gmail.com

ENTRO E NON OLTRE il 15/03/2014 –

PREGO ALLEGARE ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE COPIA DELL'AVVENUTO PAGAMENTO