



Prot . 394/2010

Foggia, 20/07/2010

AVVISO

VISTA le delibere del Consiglio di Amministrazione del D.A.Re. s.c.r.l. del 5 ottobre 2009 e del 7 luglio 2010;

CONSIDERATO che il D.A.Re. società consortile a responsabilità limitata è l'ente di gestione e coordinamento del Distretto Tecnologico Agroalimentare della Regione Puglia, riconosciuto dal Protocollo di Intesa siglato in data 1 luglio 2008 dal Presidente della Giunta Regionale;

CONSIDERATO che il D.A.Re., con Comunicazione prot. 681/09 del 16 novembre 2009, ha già raccolto idee progettuali da candidare ad eventuali opportunità di finanziamento;

CONSIDERATO l'interesse attuale del D.A.Re. ad avviare una diversa procedura finalizzata a raccogliere un portafoglio di nuove idee progettuali focalizzate su specifiche tematiche tecnologiche di frontiera che convergono in una strategia di sviluppo unitaria

SI INVITANO

i soggetti di cui all'art. 5 commi 1 e 3 del Decreto Ministeriale 8 agosto 2000 n. 593 così come modificato dal Decreto Ministeriale 2 gennaio 2008 già soci o che si impegnino a diventare soci del D.A.Re. nel rispetto delle procedure statutarie, inclusi quelli che già presentarono idee progettuali a seguito della Comunicazione prot. 681/09 del 16 novembre 2009, a proporre idee progettuali di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale nel settore agroalimentare e/o agroindustriale, al fine di favorire un'emersione più completa delle potenzialità innovative del settore agroalimentare e agroindustriale regionale.

1. AREE TEMATICHE

Potranno essere presentate idee progettuali che abbiano ad oggetto attività di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale con interesse particolare alle seguenti aree tematiche:

a) INNOVAZIONE DI PRODOTTO E PACKAGING

L'area tematica promuove soluzioni tecnologiche di avanguardia tese a migliorare la comodità di impiego (*convenience*) dei prodotti agro-alimentari a beneficio di consumatori, produttori e distributori. Nel migliorare la *convenience*, di particolare interesse risultano gli interventi per migliorare attributi ad elevato contenuto di servizio quali *shelf life*, tecnologie per il trasporto e per la conservazione domestica, facilità di preparazione al consumo, soprattutto quando collegati con misure finalizzate alla esaltazione e alla caratterizzazione degli aspetti sensoriali.

Saranno privilegiati i progetti che adottano soluzioni tecnologiche di avanguardia quali:

- active packaging;
- approccio integrato per prolungare la shelf life di prodotti alimentari (incluso il miglioramento della fase produttiva ed impiantistica);
- nuove tecniche di progettazione di sistemi d'imballaggio che mirano alla riduzione dell'overpackaging.

b) QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L'obiettivo principale è prevenire/ridurre la contaminazione da composti indesiderati (residui di prodotti fitosanitari, micotossine, allergeni, ammine biogene, ecc.) e da microrganismi patogeni, tossigeni e alterativi, tradizionali ed emergenti o non ancora identificati nelle derrate e nei prodotti alimentari, prioritariamente produzioni vinicole, lattiero-casearie, carnee, cerealicole e ortofrutticole.

Saranno ritenuti rilevanti i progetti che prevedono:

- sviluppo di metodologie analitiche trasferibili per la diagnosi rapida di microrganismi patogeni/tossigeni/alterativi e di contaminanti chimici (residui di prodotti fitosanitari, micotossine, allergeni, ammine biogene, ecc) con tecnologie avanzate di tipo molecolare (es. fingerprinting, real-time PCR), spettroscopiche (es. FPIA, NIR, LC/MS-MS), sensoristiche (es. biochip, biosensori);
- miglioramento dei processi di produzione mirati a prevenire o minimizzare la contaminazione da (residui di prodotti fitosanitari, micotossine, allergeni, ammine biogene, ecc);
- uso di bioconservanti (microrganismi e/o loro metaboliti, composti naturali) per favorire la produzione di alimenti minimamente processati con elevati standard di qualità e sicurezza;
- messa a punto di soluzioni tecnologiche basate sull'utilizzo di atmosfere modificate, o altri sistemi chimico-fisici, per inibire/ridurre lo sviluppo di microrganismi indesiderati e loro metaboliti tossici.;
- uso di tecnologie mild o a basso impatto per l'uomo e per l'ambiente per individuare nuovi prodotti e/o nuovi processi produttivi al fine di sostituire alcuni coadiuvanti e/o alcuni additivi (cloro, SO₂, fosfine e bromuri)

c) ALIMENTI E SALUTE

L'area tematica promuove lo sviluppo di alimenti naturali fortificati, arricchiti o naturalmente modificati in relazione ad alcuni componenti che abbiano una indubbia, ovvero scientificamente testata, valenza sulla salute dei consumatori sia attraverso la prevenzione di patologie e l'apporto

di composti biogenici/microrganismi, e sia attraverso la riduzione di fenomeni di intolleranza o allergia.

Saranno privilegiati i progetti che utilizzeranno i seguenti approcci di frontiera:

- tecnologie in grado di esaltare le proprietà funzionali di composti naturalmente presenti negli alimenti freschi e trasformati;
- tecnologie che favoriscono l'apporto di composti naturali esogeni nel rispetto della qualità sensoriale degli alimenti;
- biotecnologie che prevedono l'impiego di microrganismi in grado di apportare composti biogenici, contribuire all'equilibrio del microbiota gastrointestinale o ridurre la presenza di composti antinutrizionali;
- estrazione di principi funzionalizzanti mediante tecnologie che ne garantiscano la qualità sia dal punto di vista nutrizionale che salutistico;
- sviluppo di protocolli clinici di validazione del "claim salutistico".

d) SOLUZIONI ECO-SOSTENIBILI

Obiettivo dell'area tematica è proporre soluzioni tecnologiche di avanguardia per rendere efficienti e sostenibili da un punto di vista ambientale i processi produttivi delle imprese agro-alimentari pugliesi. In particolare, si punta a:

- sviluppo di tecnologie eco-compatibili (riduzione dei consumi energetici, maggiore efficienza nella produzione di scarti e sottoprodotti),
- recupero economico degli effluenti liquidi industriali,
- valorizzazione di scarti e/o residui solidi agroalimentari,
- uso alternativo di sottoprodotti o surplus alimentari,
- valorizzazione della biodiversità,
- misurazione dell'impatto ambientale delle produzioni agro-alimentari.

Saranno privilegiati i progetti che adottano soluzioni tecnologiche di avanguardia quali trattamenti dei residui con tecnologie innovative a membrana o mediante tecnologie di evaporazione con cicli termodinamici innovativi, il recupero di sostanze pregiate mediante estrazione con fluidi supercritici combinati con trattamenti enzimatici e con cicli di concentrazione fisica dei residui, il recupero energetico attraverso processi di biogassificazione, pirogassificazione, il compostaggio dei residui vegetali per produzione di fertilizzanti/ammendanti, la produzione di metaboliti microbici ad elevato valore nutrizionale da sottoprodotti eventualmente pretrattati per una loro stabilizzazione (ad es. campi elettromagnetici), le tecnologie innovative di disidratazione per la riduzione o l'eliminazione delle emissioni inquinanti gassose in biomasse destinate a processi di combustione.

2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti in possesso dei requisiti prima indicati dovranno far pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 del 20 SETTEMBRE 2010** all'indirizzo e-mail: info@darepuglia.it la seguente documentazione:

- “Scheda di presentazione idea progettuale” – ALLEGATO 1 e relativi sotto-allegati;
- Dichiarazione di impegno di adesione al D.A.Re. scrl in qualità di socio – ALLEGATO 2 (solo se non si tratti già di soci);
- Modulo di consenso al trattamento dei dati personali – ALLEGATO 3;

3. RISERVATEZZA

Il Distretto Agroalimentare Regionale si impegna a considerare come riservate e confidenziali le informazioni ricevute in qualsiasi modo e connesse con la documentazione richiesta. Per “Informazioni” si intende:

- tutte le informazioni, inclusi tutti gli atti, documenti, disegni, rappresentazioni grafiche e dati di qualsiasi natura (anche se non specificatamente qualificate come “riservate”), modelli, tavole, prototipi, riferite direttamente o indirettamente, che sono state o che saranno fornite, verbalmente o per iscritto o trasmesse fisicamente.
- tutte le analisi, valutazioni, elaborati e altri documenti, di qualsiasi natura, che contengano, riproducano o derivino dalle informazioni di cui sopra.

Il termine “Informazioni” non include le informazioni già di dominio pubblico e/o appartenenti allo stato dell’arte.

L’obbligo di riservatezza perdurerà in maniera assoluta per tutta la fase relativa alla valutazione, sino all’eventuale espletamento delle formalità necessarie. Gli obblighi si intendono estesi a consulenti e mandatari ai quali dovesse farsi ricorso.

4. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE IDEE PROGETTUALI PERVENUTE

Le idee progettuali pervenute saranno sottoposte a esame istruttorio da parte della struttura operativa di D.A.Re. scrl.

I criteri approvati dal Consiglio di Amministrazione che guideranno la procedura istruttoria sono i seguenti:

- pronostico di valorizzazione economica dei risultati del progetto: 40% del punteggio complessivo;
- qualità del progetto: 25% del punteggio complessivo;
- pronostico di realizzazione con successo del progetto proposto in relazione alla qualità del gruppo di lavoro: 25% del punteggio complessivo;
- contributo alla presentazione di altre proposte progettuali in iniziative precedenti con D.A.Re. e/o proposte provenienti da imprese soci fondatori: 10% del punteggio complessivo.

5. TEMPI ED ESITI DELLE ISTRUTTORIE

Il Consiglio di Amministrazione del D.A.Re., avvalendosi del supporto consultivo del Comitato Tecnico-Scientifico della Società, con propria determinazione approverà la graduatoria delle idee progettuali, informando tempestivamente i soggetti proponenti e avviando la fase di risposta all’avviso PON.

6. ULTERIORI INFORMAZIONI

In risposta ad ogni richiesta di informazioni in ordine al presente avviso saranno attivati i seguenti servizi:

- **servizio FAQ**, via mail esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica info@darepuglia.it con pubblicazione delle risposte sul sito web www.darepuglia.it;
- **servizio sportello**, esclusivamente ai numeri telefonici: 080/5443000 (per le idee progettuali generate da imprese operanti nel territorio della provincia di Bari e BAT); 345/7177275 (per le idee progettuali generate da imprese operanti nel territorio delle altre province pugliesi), nelle giornate di lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

Prof. Loreto GESUALDO



Presidente

Consiglio di Amministrazione

D.A.Re. soc. cons. a r. l.