



ECOTROPHELIA PORTUGAL

Organização



**PORTUGAL
FOODS**

Atlantic meets Mediterranean

ECOTROPHELIA PORTUGAL

Competição portuguesa para o desenvolvimento de produtos alimentares eco-inovadores

REGULAMENTO 2023

Preâmbulo

O Prémio ECOTROPHELIA tem como ambição promover a inovação, a competitividade e o empreendedorismo no setor agroalimentar europeu, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir sobre os produtos eco-inovadores do futuro. Assim, implementa uma rede de formação de excelência em eco-inovação alimentar, capaz de agregar os futuros profissionais do setor agroalimentar numa Bolsa de Talentos. Este desígnio traduz-se na organização de competições nacionais e europeias de eco-inovação alimentar, nas quais se integra o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023, promovido pela PortugalFoods. Sob o princípio de “*Champions League*” da inovação alimentar, em que cada país europeu participante organiza a sua competição nacional e seleciona o projeto mais eco-inovador que será apresentado na competição europeia - ECOTROPHELIA Europe.

O Prémio ECOTROPHELIA visa o desenvolvimento de um produto alimentar (alimento ou bebida) eco-inovador e sustentável a vários níveis, de acordo com a legislação em vigor, desde o conceito, formulação, produção e desenvolvimento da embalagem, até aos planos de *marketing*, negócio e vendas, sendo as vertentes nutricional, organolética e sensorial igualmente avaliadas.

O Prémio ECOTROPHELIA foi fundado em França no ano 2000 e em 2008 ganhou a dimensão europeia que conhecemos atualmente (formato “*Champions League* da inovação alimentar”) e, desde então, já promoveu internacionalmente centenas de competições nacionais, mobilizando universidades e milhares de estudantes pela Europa. Como resultado desta iniciativa, mais de 100 produtos desenvolvidos por equipas participantes foram industrializados ou comercializados.

Portugal faz parte dos países a concurso desde 2017 e conta já com 111 candidaturas submetidas, 34 instituições de ensino representadas, 663 alunos envolvidos e uma medalha de Ouro na Competição Europeia.

Organização:



ARTIGO 1º – ORGANIZAÇÃO

Pelo sexto ano consecutivo, a **PortugalFoods**, enquanto *cluster* do setor agroalimentar português, propõe-se a organizar o Prémio **ECOTROPHELIA Portugal 2023**, a competição nacional de desenvolvimento de produtos alimentares (alimentos ou bebidas) eco-inovadores, integrada na competição ECOTROPHELIA Europe. A PortugalFoods, de aqui em diante denominada “**Organização**”, tem como missão reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico. Assume-se, assim, como uma plataforma onde os seus associados estabelecem relações *win-win*, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação, à competitividade e à internacionalização. Mais informação sobre a entidade organizadora pode ser encontrada no *website* oficial (www.portugalfoods.org).

ARTIGO 2º – PARTICIPANTES

2.1. Os participantes da competição são equipas de estudantes, de aqui em diante denominada “**Equipa**”, constituída por um mínimo de 2 e um máximo de 6 estudantes, sem restrição de idade. Apenas serão considerados elegíveis os estudantes matriculados num estabelecimento de ensino português público ou privado, em cursos de licenciatura e mestrado ou pós-graduação, ou estudantes de escolas de negócios. À data da competição nacional os estudantes candidatos devem permanecer matriculados num estabelecimento de ensino superior, fazendo prova disso. As equipas podem ser constituídas por estudantes de diferentes ciclos de estudos e diferentes instituições de ensino, desde que cumpram os requisitos acima descritos.

2.2. Cada Equipa deve eleger um elemento da Equipa que será o “**Líder de Equipa**”. Este será o elemento de comunicação entre a Organização e a Equipa.

2.3. Cada Equipa deve eleger “**um a dois elementos fluentes em Inglês**”, sendo que o Líder de Equipa também é elegível para esta categoria.

2.4. A presença do Líder de Equipa e do(s) elemento(s) fluente(s) em Inglês é obrigatória na Competição Nacional. Caso a Equipa seja a vencedora da Competição Nacional, os mesmos elementos terão igualmente a obrigatoriedade de estar presentes na competição europeia – ECOTROPHELIA Europe. Não obstante, todos os elementos da Equipa devem participar nas Competições Nacional e Europeia.

Organização:



ARTIGO 3º – SUBMISSÃO DA CANDIDATURA

3.1. A candidatura ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023 é efetuada através do formulário de candidatura disponível no *website* oficial do Prémio: www.ecotropheliaportugal.com. Cada Equipa terá acesso ao formulário de candidatura *online* através da **conta de utilizador da Equipa**, que corresponde ao projeto da equipa. A conta fica imediatamente disponível para utilização após a sua criação e pode ser acedida em qualquer momento durante o período de candidaturas. Assim, o **Líder de Equipa** pode colocar a sua candidatura em rascunho no formulário de candidatura *online*, podendo realizar as alterações necessárias sempre que assim o entender até à submissão e encerramento das candidaturas.

3.2. No *website* oficial encontra-se disponível o **Manual de Apoio à Candidatura** que inclui informação detalhada sobre todas as etapas da candidatura ao Prémio.

3.3. O Líder de Equipa deve submeter a candidatura até às **12 horas de 24 de maio de 2023**, sendo que a mesma deve incluir obrigatoriamente os seguintes itens:

3.3.1. **Identificação da Equipa (nome)**, do **Líder de Equipa**, do(s) **elemento(s) fluente(s) em Inglês e restantes elementos da Equipa**, facultando dados de identificação, de contacto, dados bancários, de habilitações académicas e de experiência profissional, incluindo **comprovativos de matrícula** referentes ao segundo semestre curricular do Ensino Superior, não sendo aceites cartões de estudante ou documentos análogos; e **Curriculum Vitae** de cada elemento da Equipa, atualizado à data da submissão da candidatura.

3.3.1.1. A solicitação dos dados de candidatura é efetuada de acordo com o Regulamento n.º 279/2016 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016 – Regulamento Geral de Proteção de Dados (“RGPD”), pelo que cada elemento da Equipa deve preencher e assinar o documento de **“Informação e consentimento para tratamento de dados pessoais”**, disponível no formulário de candidatura *online*, sendo o Documento posteriormente submetido no mesmo formulário.

Organização:

3.3.2. **Carta Coletiva de Compromisso** (disponível no **Anexo 2** e também no formulário de candidatura *online*), devidamente preenchida e assinada por cada membro da Equipa e posteriormente submetida no mesmo formulário.

3.3.3. A Equipa deve apresentar o seu produto através do **Dossier de apresentação do projeto**, o qual deve conter a informação descrita no **Anexo 3**. O **Dossier de apresentação do projeto** pode ser escrito em **português** ou **inglês**, sendo limitado a **20 páginas**, de tamanho **A4**. Pode, no entanto, conter até um máximo de **10 páginas de anexos**, de tamanho A4, caso seja pertinente. O *Dossier* deve ser elaborado, utilizando o tipo de letra **Calibri**, tamanho **11** e **espaçamento 1.15**. O *Dossier* deve ser submetido em formato **PDF** no formulário de candidatura *online*. **Não devem** contemplar os vossos nomes nem qualquer menção à Entidade de Ensino Superior na qual estão matriculados.

3.3.4. **Breve descrição do produto, em português e em inglês**, até um máximo de **100 caracteres** para cada descrição (incluindo espaços), a submeter no formulário de candidatura *online*.

3.3.5. **Apresentação escrita do projeto em linguagem comercial, em português e em inglês**, até um máximo de **1500 caracteres** para cada descrição (incluindo espaços), a submeter no formulário de candidatura *online*. Esta apresentação deve incluir os seguintes itens:

- Nome exato do produto como título;
- Categoria de produto à qual pertence;
- Principais ingredientes do produto;
- Descrição da aparência do produto;
- Propriedades organolépticas diferenciadoras (por exemplo, textura ou sabor);
- Propriedades nutricionais relevantes do produto;
- Modo de armazenamento;
- Prazo de validade;
- Método de preparação e forma de distribuição;
- Posicionamento do produto, nomeadamente faixa etária a que se dirige, preço, tipo de utilização, entre outros fatores relevantes;
- Inovação do produto, com indicação das características diferenciadoras;
- Outra informação considerada pertinente pela Equipa.

Organização:

3.3.6. **Seis fotografias** em formato de **alta resolução (máximo 24 MB)**, a submeter no formulário de candidatura *online*: duas fotografias do produto, duas fotografias da embalagem e duas fotografias onde deve ser visível, simultaneamente, o produto e a embalagem.

3.3.7. **Descrição dos aspetos eco-inovadores do produto (Anexo 4)** a preencher no formulário de candidatura *online*. Cada Equipa deve indicar os diferentes eixos em que a dimensão ambiental pode ter sido considerada no desenvolvimento do produto. Quando aplicável, deverá incluir uma breve descrição que fundamente o aspeto eco-inovador em causa.

3.3.8. **Dois exemplares da embalagem** (não é necessário conter produto no interior da embalagem) enviados à Organização até **5 de junho de 2023**, para a seguinte morada:

PortugalFoods
Tecmaia – Parque da Ciência e Tecnologia da Maia
Rua Eng. Frederico Ulrich, n.º 2650
4470-605 Moreira da Maia

Em alternativa, os **dois exemplares da embalagem** podem ser entregues presencialmente nos escritórios da PortugalFoods, na morada supracitada, de segunda a sexta-feira, entre as 9h00 e as 18h00, até às **18 horas de 5 de junho de 2023**.

3.3.9. **Amostras do produto** em número que garanta a degustação do mesmo por **8 elementos** do Comité de Pré-seleção, **rececionadas** pela Organização até **5 de junho de 2023**. As **amostras do produto** podem ser enviadas à Organização para a morada supracitada ou entregues presencialmente nos escritórios da PortugalFoods, de segunda a sexta-feira, entre as 9h00 e as 18h00 até às **18 horas** do dia **5 de junho de 2023**. As amostras devem estar claramente identificadas com o nome da equipa, o nome do produto e as condições de armazenamento.

3.4. A “**Breve descrição do produto, em português e em inglês**”, a “**Apresentação escrita do projeto em linguagem comercial, em português e em inglês**” e as “**Fotografias**” poderão ser utilizadas para fins de comunicação e divulgação do Prémio ECOTROPHELIA através dos elementos de comunicação oficiais, nacionais e europeus.

Organização:

3.5. Qualquer candidatura que não seja submetida até às **12 horas de 24 de maio de 2023** de acordo com os artigos 2º a 5º ou se apresente incompleta ou inconsistente com as regras da competição será desclassificada, não sendo considerada elegível como candidata ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023.

3.6. A Organização reserva-se ao direito de solicitar esclarecimentos e/ou retificação de documentos, se assim necessário, nos **dois dias úteis seguintes ao período de submissão de candidaturas**.

3.7. Os projetos podem ser desenvolvidos com o apoio de professores, investigadores, empresas, laboratórios e/ou centros tecnológicos. Não obstante, esse apoio deve ser declarado no formulário de candidatura no separador dedicado a Tutores.

3.8. Os produtos submetidos em candidatura nas edições nacionais e europeias anteriores **não podem** ser novamente apresentados em candidatura, não sendo estas candidaturas elegíveis.

ARTIGO 4º – IDIOMA DA DOCUMENTAÇÃO

4.1. A candidatura à competição nacional – ECOTROPHELIA Portugal 2023 – deve ser submetida *online* em **português** ou em **inglês**.

4.2. A candidatura à competição europeia – ECOTROPHELIA Europe 2023 – deve ser submetida *online* exclusivamente em **inglês**.

ARTIGO 5º – REQUISITOS DO PRODUTO

O produto submetido pela Equipa deve cumprir todas as especificações mencionadas abaixo:

- Próprio para **consumo humano** e destinado aos consumidores;
- Comercializável na **distribuição/retalho** ou no canal **HORECA/foodservice** (hotéis, restaurantes e *catering*);
- **Inovador** em um ou vários aspetos em relação aos produtos alimentares (alimentos ou bebidas) já existentes no mercado. Esta inovação pode centrar-se no conceito e/ou tecnologia, receita, embalagem, consumo, entre outros;
- Ter em conta a **eco-inovação**, que pode envolver os ingredientes básicos (exemplo: origem) e/ou embalagem (exemplo: reciclável), processo de fabrico (exemplo: poupança de energia, reciclagem de

Organização:

água), distribuição logística (exemplo: novos canais de venda ou venda direta ao consumidor), entre outros, tornando-se mais fácil incluir a dimensão ambiental nas várias áreas de negócio que integram a cadeia alimentar;

- **Destacar-se** pelas suas **propriedades nutricionais, organolépticas e sensoriais**;
- **Reprodutível para fabrico** numa unidade de produção com base em especificações técnicas (ingredientes, processo de fabrico, preço de custo, investimento empresarial, entre outros);
- **Estar de acordo com a legislação em vigor** (processamento, aditivos e ingredientes, embalagem, rotulagem, normas de publicidade, segurança alimentar, entre outros);
- **Relevância a nível comercial** (adequado para um mercado local e/ou nacional e/ou europeu; adaptado à procura dos consumidores; plano de *marketing*; embalagem; logística; entre outros);
- Mostrar uma **coerência global** face aos critérios acima referidos.

ARTIGO 6º – PROCESSO DE SELEÇÃO DAS CANDIDATURAS FINALISTAS

6.1. Com o objetivo de selecionar as Equipas Finalistas que prosseguem para a Competição Nacional será estabelecido um **Comité de Pré-seleção** constituído por figuras representativas do setor agroalimentar, pela **Organização**, e pela **APCER**, enquanto entidade independente que garante a isenção e a transparência da competição.

6.2. O **Comité de Pré-seleção** avaliará os projetos tendo por base os artigos 2º a 5º, assegurando o cumprimento do presente Regulamento. Da análise do **Comité de Pré-seleção** resultará a deliberação das **Equipas Finalistas** que prosseguem para a Competição Nacional.

6.3. Aquando da deliberação das Equipas Finalistas será também divulgado, por *e-mail*, ao Líder das mesmas.

6.4. Cada membro do Comité de Pré-seleção estará sujeito ao princípio da imparcialidade inerente à competição ECOTROPHELIA Portugal e vinculado por sigilo.

Organização:

ARTIGO 7º – COMPETIÇÃO NACIONAL

7.1. O Júri Nacional constituído por figuras representativas do setor agroalimentar, assim como especialistas em inovação alimentar, selecionados pela sua notoriedade, independência e competências, selecionará os vencedores do Prémio – ECOTROPHELIA Portugal Ouro, Prata e Bronze – e atribuirá os prémios correspondentes na **Competição Nacional**, que decorre no **Centro de Congressos da Alfândega do Porto**, a **4 de julho de 2023**.

7.2. Além de avaliar os projetos finalistas de acordo com os artigos 3º a 5º, o **Júri Nacional** avaliará também na Competição Nacional a **apresentação oral** de cada Equipa, em sala fechada, e procederá à **degustação** dos produtos finalistas.

7.2.1. A **apresentação oral** poderá ser realizada em **português** ou **inglês**, sendo que cada **Equipa Finalista** dispõe de **20 minutos** na presença do Júri Nacional, distribuídos da seguinte forma:

- **10 minutos** direcionados para a apresentação oral do seu projeto, **incluindo a degustação** do produto por todos os membros do Júri Nacional durante a apresentação;
- **10 minutos** para esclarecimento de questões colocadas pelo Júri Nacional, sendo que este reserva-se ao direito de colocar **questões em inglês**.

Fica a cargo da Equipa a decisão sobre quais os elementos que realizam a apresentação oral e procedem ao esclarecimento das questões.

7.2.2. A apresentação será realizada com recurso a um computador disponibilizado pela Organização, não sendo permitida a utilização de computadores pessoais.

7.2.3. A ordem de apresentação dos projetos será deliberada pela Organização, após anúncio das Equipas Finalistas.

7.2.4. O Líder de Equipa deve comunicar à Organização, através do *e-mail* ecotrophelia@portugalfoods.org, até **19 de junho de 2023**, o equipamento necessário à preparação do produto para degustação na Competição Nacional. A Organização disponibiliza, por defeito, o seguinte material: bancada, banca, frigorífico com congelação, micro-ondas, placa de indução, forno, luvas, toucas e aventais.

Organização:

7.2.5. O Líder de Equipa deve enviar a apresentação, em formato editável e em formato PDF, à Organização, através do e-mail ecotrophelia@portugalfoods.org, até **30 de junho de 2023**, com indicação do tipo de letra utilizado.

7.3. Cada membro do Júri Nacional classificará cada projeto de acordo com a tabela de avaliação disponível no **Anexo 5**. A classificação final de cada projeto será definida pela média de classificações atribuídas a cada projeto pelo Júri Nacional. As três classificações mais elevadas corresponderão aos três projetos vencedores. A classificação mais elevada será atribuída ao projeto que melhor atinja os critérios definidos no presente Regulamento. Se dois ou mais projetos receberem a mesma classificação, será atribuída uma nova classificação após discussão desses projetos pelo Júri Nacional. A classificação atribuída a cada Equipa é confidencial e não será divulgada aos participantes.

7.4. A decisão do Júri Nacional será final, não sendo possível recorrer da mesma.

7.5. Os três projetos com melhor qualificação serão anunciados na Cerimónia de Entrega de Prémios, que decorrerá após a Competição Nacional.

ARTIGO 8º – PRÉMIOS

8.1. A competição ECOTROPHELIA Portugal atribui **três prémios monetários**:

- **ECOTROPHELIA Ouro**: 2.000€
- **ECOTROPHELIA Prata**: 1.000€
- **ECOTROPHELIA Bronze**: 500€

8.2. Os prémios monetários serão atribuídos através de **transferência bancária** para cada estudante das equipas vencedoras no **montante equivalente à proporção de estudantes da Equipa** e ao **valor do prémio atribuído**. As transferências bancárias serão realizadas para os estudantes que, simultaneamente, constem na identificação da Equipa e tenham assinado a **Carta Coletiva de Compromisso**.

8.3. O **Júri Nacional** reserva-se ao direito de atribuir, sem recurso, distinção especial a uma ou mais equipas cujo projeto apresente uma embalagem ou estratégia de comunicação ou apresentação oral particularmente original.

Organização:

8.4. A Organização reserva-se ao direito de atribuir prémios adicionais de qualquer índole aos vencedores, através de parcerias estabelecidas com o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023.

8.5. Os vencedores aceitam previamente que os prémios atribuídos não poderão ser alvo de troca.

ARTIGO 9º – ECOTROPHELIA EMPOWERMENT DAY

9.1. O **ECOTROPHELIA Empowerment Day** decorrerá no dia anterior à Competição Nacional, 3 de julho de 2023, sendo obrigatória a presença do Líder de Equipa e do(s) elemento(s) fluente(s) em inglês. Não obstante, todos os elementos da equipa devem estar presentes.

9.2. O **ECOTROPHELIA Empowerment Day** tem como objetivo a preparação das Equipas Finalistas para a Competição Nacional.

ARTIGO 10º – CALENDARIZAÇÃO

A calendarização do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023 encontra-se definida **no Anexo 1**.

ARTIGO 11º – COMPETIÇÃO EUROPEIA ECOTROPHELIA EUROPE

11.1. A competição europeia – ECOTROPHELIA Europe – decorre de acordo com o Regulamento adequado a ser disponibilizado no respetivo *website* oficial: <https://eu.ecotrophelia.org/>.

11.2. A competição europeia decorre em data e local a anunciar pela respetiva Organização.

11.3 A candidatura à competição europeia é submetida *online*, em formulário adequado para o efeito no *website* oficial, exclusivamente em **inglês**.

11.4. É obrigatória a presença do Líder da Equipa e do(s) elemento(s) fluente(s) em inglês na competição europeia. Não obstante, todos os elementos da equipa devem participar na competição.

Organização:

ARTIGO 12º – DIVULGAÇÃO

12.1. Qualquer divulgação, publicidade ou outra forma de referência a esta competição efetuada pelas equipas deve mencionar o título da competição e a data exata, assim como o nome do produto alimentar que recebeu o prémio e a sua natureza.

12.2. Os participantes que não tenham recebido um dos três prémios vencedores não podem utilizar o concurso para divulgação com fins comerciais ou publicitários.

12.3. O logótipo do Prémio ECOTROPHELIA Portugal é propriedade da Organização, sendo a sua utilização limitada aos fins especificados no presente Regulamento.

ARTIGO 13º - ISENÇÃO E TRANSPARÊNCIA

A APCER, na qualidade de entidade independente, acompanha todos os procedimentos inerentes à competição, garantindo assim a isenção e transparência do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023.

ARTIGO 14º – OUTRAS DISPOSIÇÕES

14.1. O presente Regulamento está sujeito à legislação portuguesa em vigor.

14.2. A Organização reserva-se ao direito de modificar, adiar ou cancelar a competição ou alterar as datas ou as condições, se for obrigada a tal por motivos independentes à sua vontade.

14.3. A participação na competição implica a completa aceitação do presente Regulamento pelos estudantes candidatos.

14.4. Qualquer informação confidencial submetida pelas equipas e identificada pelas equipas como “Confidencial” não será divulgada ou publicada sem a sua expressa permissão.

14.5. Qualquer dificuldade na interpretação ou aplicação do presente Regulamento será decidida pela Organização.

Organização:



ANEXO 1- CALENDARIZAÇÃO DO PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2023

CALENDARIZAÇÃO DO PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2023

Deadline	Ação
1 março 2023	→ Lançamento da 7ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal e abertura das candidaturas.
24 maio 2023	→ Submissão da candidatura no formulário de candidatura <i>online</i> .
5 junho 2023	→ Receção das amostras do produto pela Organização em número que garanta a degustação do mesmo por 8 elementos do Comité de Pré-seleção. → Receção de dois exemplares da embalagem (não é necessário conter produto no interior da embalagem).
7 junho 2023	→ Pré-seleção.
14 junho 2023	→ Divulgação da deliberação do Comité de Pré-seleção : anúncio das Equipas Finalistas que prosseguem para a Competição Nacional. → Disponibilização do Manual de Apoio à Competição , através de <i>e-mail</i> , aos Líderes das Equipas Finalistas.
19 junho 2023	→ Comunicação à Organização do equipamento necessário à preparação das amostras de produto para degustação , através do <i>e-mail</i> ecotrophelia@portugalfoods.org . → Indicação à Organização, através do <i>e-mail</i> ecotrophelia@portugalfoods.org , dos elementos que estarão presentes no ECOTROPHELIA <i>Empowerment Day</i> e na Competição Nacional, sendo que a presença do Líder de Equipa e do(s) elemento(s) fluentes em inglês é obrigatória nos dois dias.
30 junho 2023	→ Envio do suporte à apresentação oral à Organização, através do <i>e-mail</i> ecotrophelia@portugalfoods.org , com indicação do tipo de letra utilizado.
3 julho 2023	→ Realização do ECOTROPHELIA <i>Empowerment Day</i> .
4 julho 2023	→ Realização da Competição Nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023 e Cerimónia de Entrega de Prémios .

Organização:

ANEXO 2- CARTA COLETIVA DE COMPROMISSO

Nós, abaixo-assinados,

Nome (completo): _____

Nome (completo): _____

Nome (completo): _____

Nome (completo): _____

Nome (completo): _____

Nome (completo): _____

membros da equipa _____ (nome da Equipa apresentado em candidatura), declaramos:

- Ter lido, compreendido e aceite o Regulamento do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023;
- Assumir o desenvolvimento e apresentação do Dossier de candidatura submetido ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023, não introduzindo qualquer informação que possa violar os direitos de terceiros;
- Caso o Dossier seja aprovado pelo Comité de Pré-seleção, comprometermo-nos a participar na Competição Nacional, na data e hora indicadas pela Organização do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023;
- No caso de atribuição de um dos três prémios monetários, obrigar-nos a colocar o logótipo oficial do Prémio ECOTROPHELIA Portugal na embalagem do produto desenvolvido, se e quando este for comercializado, por um período de dois anos;
- Estar conscientes de que apenas os produtos premiados podem utilizar o logótipo oficial do Prémio ECOTROPHELIA Portugal;
- Autorizar a Organização do Prémio ECOTROPHELIA Portugal a publicar os nossos nomes e fotografias, assim como qualquer reportagem decorrente do ECOTROPHELIA Empowerment Day, da Competição Nacional e da Cerimónia de Entrega de Prémios, que divulgue a nossa imagem e a dos nossos produtos;
- Ceder os direitos de autor da “Breve descrição do produto, em português e em inglês”, da “Apresentação escrita do projeto em linguagem comercial, em português e em inglês”, das “Fotografias” e da “Embalagem”, para exclusiva utilização destes nos elementos de comunicação do Prémio ECOTROPHELIA;
- Garantir a presença do Líder de Equipa e do(s) elemento(s) fluente(s) em inglês na participação da final europeia do Prémio ECOTROPHELIA Europe, caso a nossa Equipa seja premiada com o Prémio ECOTROPHELIA Portugal Ouro 2023.

Data:

Assinaturas:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Organização:



ANEXO 3- CRITÉRIOS-CHAVE A CONSIDERAR NA ELABORAÇÃO DO DOSSIER DE APRESENTAÇÃO

1. Originalidade, criatividade e aspetos inovadores do produto

2. Plano de *Marketing*

- ✓ Teste de conceito;
- ✓ Estudo ao consumidor final;
- ✓ Análise de concorrentes;
- ✓ Avaliação do potencial de mercado;
- ✓ Estratégia, segmentação, posicionamento;
- ✓ *Marketing mix*: precisão e consistência;
- ✓ Estratégia de comunicação;
- ✓ Marca e embalagem.

3. Estudo Técnico: processo de formulação e fluxograma de processo

- ✓ Apresentação das técnicas de inovação;
- ✓ Apresentação dos resultados de processo de formulação e/ou desenvolvimento do processo;
- ✓ Detalhes da constituição, fluxograma de processo, características técnicas;
- ✓ Análise sensorial, validação da qualidade microbiológica do produto (tempo de prateleira/data de validade);
- ✓ Características técnicas da embalagem para conservação do produto;
- ✓ Propriedades nutricionais e benefícios para a saúde: justificação.

4. Estudo tecnológico: simulação da produção à escala industrial

- ✓ Identificação dos potenciais fornecedores para a produção industrial;
- ✓ Implementação do processo à escala industrial: proposta de linha de produção;
- ✓ Descrição das características da planta de produção ao longo do processo de produção;
- ✓ Avaliação do risco:
 - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) para o processo de produção;
 - Gestão dos potenciais alergénios a nível da produção.

5. Estudo regulamentar (legislação em vigor):

- ✓ Regras a respeito do nome do produto e denominação do mesmo;
- ✓ Rotulagem de géneros alimentícios;
- ✓ Alegações nutricionais e de saúde;
- ✓ Aditivos e ingredientes;
- ✓ *Novel food*: autorizações;
- ✓ Segurança alimentar;
- ✓ Embalagem;
- ✓ Normas de publicidade;

Organização:

- ✓ Outro de relevância.

6. Desenvolvimento dos aspetos sustentáveis (a nível dos ingredientes/matérias-primas, processo de produção, embalagem, distribuição, gestão da empresa, etc.).

7. Estudo financeiro: simulação a 3 anos

- ✓ Gestão a 3 anos;
- ✓ Rentabilidade do projeto a nível do investimento;
- ✓ Plano de negócios.

8. Consistência do projeto de um modo geral:

- ✓ Viabilidade técnica à escala industrial;
- ✓ Adequação das características do produto relativamente ao plano de *marketing*;
- ✓ Estratégia de proteção da inovação.

Organização:



ANEXO 4 – DESCRIÇÃO DOS ASPETOS ECO-INOVAADORES DO PRODUTO

Com o intuito de identificar os aspetos eco-inovadores de cada produto desenvolvido é pedido a cada Equipa que preencha o quadro abaixo, indicando os diferentes eixos em que a dimensão ambiental foi considerada no desenvolvimento do projeto. Quando aplicável, a equipa deve assinalar com um “X” a segunda coluna e complementar com uma breve descrição.

Aspetos eco-inovadores	(X)	Tema	Descrição
1 – Matérias-primas		Modo de produção	(Agricultura biológica, etc.)
		Aquisição / Aprovisionamento	(Transporte, percurso, etc.)
		Valorização de subprodutos	(Parte vegetal ou animal não utilizada, etc.)
2 – Processo de fabrico		Energia e água utilizadas	(Qualidade/quantidade, etc.)
		Valorização de subprodutos	(Criação de um circuito secundário, etc.)
		Gestão de desperdícios	(Ações implementadas, etc.)
3 – Embalagem		Materiais utilizados	(Setor secundário, utilização de material reciclado, etc.)
		Forma de embalagem	(Logística de transporte, posicionamento no linear, etc.)
		Embalagem global	(Embalagem primária, embalagem secundária, etc.)
		Fim de vida	(Reutilização, reciclagem, etc.)
4 – Distribuição		Método de distribuição	(Local, nacional, etc.)
		Estratégia de <i>marketing</i>	(Publicidade, anúncios, etc.)
5 – Política Empresarial		Normas e certificações	(ISO, BRC, IFS, GLOBAL G.A.P., etc.)
		Responsabilidade social e ambiental	(Pegada de carbono, ACV, RSE, etc.)
6 – Outros		Outros	(...)

Organização:

ANEXO 5 – GRELHA DE AVALIAÇÃO DOS PROJETOS

Apresentação do projeto e degustação do produto

Equipa		
Jurado		
	Critérios de Avaliação	Avaliação Escala de 1 a 10
	A. Segurança alimentar e conformidade com legislação europeia Inovação do produto	
	B. Inovação do produto	
	C. Aspetos eco-inovadores	
	D. Viabilidade Industrial	
	E. Credibilidade do mercado	
	F. Propriedades Nutricionais	
	G. Propriedades Organoléticas	
	H. Embalagem	
	I. Planos de Comunicação e Marketing	
	J. Apresentação geral	
	Total/100	

A escala para cada critério varia de 1 a 10 (apenas números inteiros), correspondendo a:

- 1 ou 2** não considerado
- 3 ou 4** insuficiente
- 5 ou 6** mediano – incompleto
- 7 ou 8** bem considerado
- 9 ou 10** muito bem considerado

Organização: