**ALLEGATO C**

**ACCORDO SUL BACKGROUND**

*in relazione al bando INNOLABS*

*SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE*

**tra**

**- la società "R A M ELETTRONICA S.R.L.",** con unico socio, con sede in Andria, alla Via Ospedaletto Km.1,700, int.D, codice fiscale, partita IVA n.04407990722, in persona dell'Amministratore Unico e legale rappresentante VINCENZO SCARCELLI, nato ad Andria il giorno 22 aprile 1948, autorizzato alla stipula del presente atto in virtù dei poteri che gli derivano dal vigente statuto sociale;

**- la "UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA",** con sede in Foggia, alla Via Antonio Gramsci nn.89-91, codice fiscale n.94045260711, partita IVA n.03016180717, in persona del prof. Pierpaolo Limone, nato a Lecce il 16.02.1975, Rettore dell’Università degli studi di Foggia a partire dal 1 novembre 2019.

qui di seguito individuati congiuntamente come “**Parti**”

Premesso che si intendono per "Background" le conoscenze tecniche, anche non protette da titoli di proprietà industriale e/o intellettuali, proprie di ciascuna Parte e preesistenti al Progetto;

Considerato che nel Modello M10 Piano Dettagliato di Attuazione (PdA), parte integrante del Progetto di ricerca in parola, nelle sezione 5.3. Coerenza tra ambito tecnologico del progetto ed esperienza delle imprese proponenti e nella sezione *7.1* (punto c) *Verifica della protezione industriale dei risultati progettuali e supporto al licensing dei brevetti e ad altre forme contrattuali”*, sono descritte sia le tecnologie pregresse possedute dalle Parti che le modalità di utilizzazione dei rispettivi Background;

**Le** **Parti**

1. Riconoscono come proprio background necessario o comunque funzionale all’esecuzione del Progetto le seguenti conoscenze e tecnologie:

**Background dell’Università degli studi di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente:**

***PROGETTI:*** *Caratterizzazione e Innovazione dei Salumi dell’Irpinia; Protocolli tecnologici, clinici, innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun.); Soluzioni innovative di packaging per il prolungamento della shelf-life di prodotti alimentari (In.Fo.Pack.); Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (Proinno-Bit); Valutazione della sicurezza alimentare nella filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP, attraverso un approccio microbiologico, proteomico e lipidomico.*

***PUBBLICAZIONI:*** *C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, C. Terracone, A. Trani, A. Di Luccia (2011). Polymeric protein formation during pasta-making with barley and semolina mixtures and prediction of its effect on cooking behaviour and acceptability. Food Chemistry. 129: 319–328; B. la Gatta, M. Rutigliano, G. Rusco, G. Petrella, A. Di Luccia (2017). Evidence for different supramolecular arrangements in pasta from durum wheat (Triticum durum) and einkorn (Triticum monococcum) flours. Journal of Cereal Science, 73: 76–83; C. Gianfrani, G. Mamone, B. la Gatta, A. Camarca, L. Di Stasio, F. Maurano, S. Picascia, V. Capozzi, G. Perna, G. Picariello, A. Di Luccia (2017). Microwave-based treatments of wheat kernels do not abolish gluten epitopes implicated in celiac disease. Food and Chemical Toxicology, 101: 105–113.*

***BREVETTI:*** *Di Luccia Aldo, Gianfrani Carmela, Lamacchia Carmela (2012). Metodo per la detossificazione delle proteine del glutine dalla granella dei cereali. N. brevetto 0001414717; Di Luccia Aldo, Carmen Lamacchia, Carmen Gianfrani (2014). Method for the detoxification of gluten proteins from grains of cereals. N. patent: WO 2014053891 A1.*

**Background della RAM Elettronica:**

***PROGETTI:*** *Sistema di Visione Artificiale per il controllo di qualità nel processo di produzione industriale della pasta; Software ed Automazione per controllo di: stoccaggio grano, impianto di pulitura grano, Impianto Trasformazione grano, Impianto Miscelazione prodotti per miglioramenti caratteristiche; tracciabilità per impianti Molitori.*

***BREVETTI:*** *Pani Paolo, Scarcelli, Riccardo. “A quality production surveillance system of elongate pasta food products” N. Patent: EP 2 345 330 B1*

1. Confermano che:

* il Background posseduto da ciascuna parte resta nell’esclusiva proprietà e disponibilità della Parte che ne è proprietaria, ivi incluso qualsivoglia diritto di proprietà intellettuale relativo al Background medesimo;
* non si prevede il riuso di attività di ricerca precedenti, sotto forma di brevetti o altre forme.

Foggia, li \_\_\_ \_\_\_\_\_

PARTI

in persona del Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_