



PROTOCOLLO DI INTESA

per lo sviluppo del progetto denominato

WORLD FOOD RESEARCH AND INNOVATION FORUM

TRA

REGIONE EMILIA-ROMAGNA, ALMA MATER STUDIORUM –
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO
CUORE, SEDE DI PIACENZA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
FERRARA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO
EMILIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA, UNIONE
PARMENSE DEGLI INDUSTRIALI, FIERE DI PARMA, ART-ER
ATTRATTIVITÀ, RICERCA E TERRITORIO, FEDERALIMENTARE,
CLUSTER TECNOLOGICO NAZIONALE AGRIFOOD CL.A.N., CLUST-
ER AGROALIMENTARE

Atto sottoscritto digitalmente tra le parti

Premesso che

- la filiera agroalimentare rappresenta per la Regione Emilia-Romagna un settore strategico di sviluppo e coesione territoriale, con significativi impatti in termini di aziende leader a livello europeo ed internazionale, produzione di eccellenza, occupazione, il sistema della filiera agroalimentare, il sistema della conoscenza e dell'innovazione;
- la Regione Emilia-Romagna ha promosso ingenti investimenti in innovazione, ricerca e trasferimento tecnologico nel campo agricolo,

ponendo al centro la cooperazione tra la filiera agricola ed il sistema della conoscenza;

- la Regione Emilia-Romagna è sede di progetti ed esperienze di grande impatto nel campo delle filiere agricole ed agroalimentari di eccellenza ed ospita un avanzato sistema di università e centri di ricerca e specializzazione nel campo alimentare;
- la Regione Emilia-Romagna ha adottato una costante politica di promozione e sostegno al sistema agroalimentare attraverso il complesso quadro delle risorse nazionali e comunitarie a supporto dei processi di innovazione, trasferimento tecnologico, internazionalizzazione e competitività delle produzioni agroalimentari sui mercati globali.

Considerato che

- l'Emilia-Romagna ospita a Parma la sede dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), istituita e finanziata dall'Unione Europea ai sensi del regolamento 178/2002 della legislazione alimentare generale, che opera in modo indipendente dalla Commissione Europea, dal Parlamento Europeo e dagli Stati membri. L'EFSA, in qualità di organismo di consulenza scientifica e comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare, elabora pareri che formano il fondamento della legislazione e delle politiche europee in materia;
- Parma, situata nel cuore della Food Valley in Emilia-Romagna, è la prima città italiana designata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia; la sua posizione geografica e storia culturale hanno permesso, nei secoli,

l'elaborazione di prodotti d'eccellenza, lo sviluppo di importanti industrie e di tecnologie per la conservazione degli alimenti e la formazione di una vera e propria Cultura del Cibo;

- la Regione Emilia-Romagna ha promosso e costantemente supporta un sistema di avanguardia della ricerca e dell'innovazione in campo agroalimentare, anche mediante la Strategia di Specializzazione Intelligente regionale, focalizzata in particolare sulle sfide relative all'Agricoltura sostenibile e di precisione, che comprendono: (1) la qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi produttivi e nei prodotti alimentari, inclusi il miglioramento delle macchine e degli impianti e gli aspetti legati alla salute e al benessere del consumatore; (2) la valorizzazione dei sottoprodotti e scarti di produzione, con particolare attenzione alle biomasse provenienti dal settore agroalimentare, dalle risorse forestali e marine e colture energetiche, al fine di ottenere componenti ad alto valore aggiunto per l'agricoltura, l'industria alimentare, la mangimistica, la chimica, la farmaceutica e il personal care; (3) la digitalizzazione del sistema agroalimentare;
- le Università di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio Emilia, Parma e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, che compongono il sistema universitario regionale, sono detentrici di elevate competenze nelle discipline rilevanti per il comparto agroalimentare e lo sviluppo sostenibile, che riversano in offerte innovative a tutti i livelli della formazione universitaria e in progetti di ricerca nazionali e internazionali di frontiera;

- presso l'Ateneo di Parma sono attive numerose iniziative di ricerca, didattica e terza missione relative all'ambito agro-alimentare che trovano iniziale realizzazione presso differenti Dipartimenti, in particolare presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e nel contesto delle attività dei centri di ricerca interdipartimentale SITEIA.PARMA e CIPACK. La ricerca in ambito agro-alimentare coinvolge almeno un centinaio di docenti che, anche grazie all'ausilio delle attività nei CLUSTER regionali, hanno sviluppato collaborazioni con differenti aziende del settore. In tali contesti l'Ateneo è impegnato in numerose progettualità regionali, nazionali ed europee. L'offerta didattica in ambito alimentare è ricca e diversificata, con corsi di studio triennali e magistrali che affrontano i temi relativi alla tecnologia alimentare, alle scienze gastronomiche, alla nutrizione, alla sicurezza alimentare, all'ingegneria degli impianti delle aziende alimentari e al management ed economia del settore alimentare. L'Università degli Studi di Parma, in particolare, ha attivato il progetto strategico denominato "Food Project", aperto anche agli altri Atenei regionali, che si pone l'obiettivo di creare un polo di eccellenza didattica e di ricerca a livello europeo e internazionale sulle tematiche e politiche alimentari, mediante progetti di ricerca e alta formazione; fanno parte di questo progetto iniziative quali il coordinamento regionale della laurea magistrale internazionale interateneo in "Food Safety and Food Risk Management" e la creazione della "Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione";

- Alma Mater Studiorum – Università di Bologna è uno dei principali e più attivi atenei a livello europeo nel settore agro-alimentare e della bioeconomia. L’Alma Mater vede oltre 1.000 ricercatori attivi in questi ambiti tematici nei vari Dipartimenti e Centri Interdipartimentali dell’Ateneo, e questa significativa massa critica consente all’Alma Mater Studiorum - Università di Bologna di essere il primo ateneo italiano per capacità di attrarre finanziamenti europei nell’ambito del programma quadro Horizon 2020 nel settore agroalimentare e della bioeconomia, andando a consolidare la posizione già raggiunta nell’ambito del Settimo Programma Quadro e collocandosi stabilmente fra le prime dieci università europee di maggior successo. Di particolare rilevanza sono i settori della sicurezza alimentare, promozione di un sistema agro-alimentare sicuro e a misura di consumatore, supporto alle politiche nell’ambito della strategia FOOD2030, sostenibilità ed economia circolare, valorizzazione delle biomasse acquatiche e degli scarti agro-alimentari, che vedono l’Ateneo impegnato in numerose progettualità, iniziative e collaborazioni nei settori della di formazione, ricerca e innovazione, fra cui le Infrastrutture di Ricerca IBISBA e METROFOOD, i network FOODforce, European Bioeconomy University, HealthGrainForum, EPSO, CO2 Value Europe, European Bioplastics, Euomarine, MoniQA, Fabre TP. L’Alma Mater ha inoltre creato ed è fra i membri fondatori del Centro di Ricerca Internazionale DISH – Global Centre for Food Safety and Quality assieme alle università di Lund, Danish Technology University di Copenhagen e Hong Kong Polytechnic



University, che contribuisce ad una promozione su scala globale delle eccellenze dell'Ateneo nell'ambito della ricerca agro-alimentare;

- Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza, con la sua Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, fondata nel 1953, è uno dei principali e più attivi atenei non statali a livello europeo nel settore agro-alimentare. UCSC vede oltre 200 ricercatori attivi in questo ambito nei vari dipartimenti e centri di ricerca della facoltà, che consentono di attrarre numerosi finanziamenti competitivi e da privati nel settore agroalimentare. Di particolare rilevanza sono i settori della sicurezza alimentare, sostenibilità ed economia circolare, valorizzazione delle biomasse di scarto, delle produzioni di prodotti di origine animale e del settore viti-vinicolo, che vedono la facoltà impegnata in numerose progettualità, iniziative e collaborazioni nei settori della di formazione, ricerca e innovazione;
- l'Ateneo di Ferrara nell'ambito del progetto WFRIF - World Food research and innovation Forum ha collaborato alle iniziative promosse dalla Regione ER, dalla partnership di progetti finalizzati alla promozione della sostenibilità delle pratiche agronomiche e alla valorizzazione della qualità delle produzioni agricole (inclusa l'acquacoltura), allo sviluppo del Cluster Agrifood sino alla promozione di diversi progetti internazionali nel campo dell'Acqua. Queste attività hanno visto il coinvolgimento dei laboratori del Tecnopolo dell'Università degli Studi di Ferrara e, in particolare, del Laboratorio Terra&AcquaTEch. UNIFE inoltre partecipa attivamente alle attività Europass (struttura di collegamento tra Regione

ed EFSA) e al coordinamento regionale della Laurea Magistrale internazionale inter Ateneo in “Food Safety and Food Risk Management” e ha organizzato alcune summer school dedicate allo sviluppo di metodologie di agricoltura intelligente e buone pratiche agronomiche. Diversi gruppi di ricerca UNIFE operano in ambito Agrofood con il supporto di finanziamento Regionali (bandi POR-FESR, PSR), bandi competitivi Nazionali, progetti competitivi finanziati nell’ambito di programmi europei e convenzioni di ricerca stipulati con soggetti pubblici e privati. Di particolare rilevanza in questo contesto è l’accordo quadro recentemente siglato tra UniFE e l’Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale - ISPRA. Le tematiche prioritarie di intervento di UNIFE sono la pesca, l’acquacoltura e molluschicoltura, il monitoraggio ambientale, la tracciabilità e territorialità delle filiere Agrofood ed in particolare le ricerche sono state focalizzate sulla viticoltura, la filiera cerealicola ed ortofrutticola, promuovendo marker geochimici ed isotopici di territorialità e tracciabilità volti anche a monitorare la sicurezza alimentare. UNIFE ha inoltre diversi gruppi impegnati nella promozione di metodologie di agricoltura intelligente e sviluppo di sistemi innovativi di monitoraggio (inclusa l’introduzione di tecniche di monitoraggio in remoto in acquacoltura), che consentono di applicare soluzioni intelligenti di gestione delle risorse idriche anche in adempimento della WFD – Direttiva acqua, lo sviluppo di metodologie agronomiche efficaci per ridurre il rilascio di nitrati nell’ambiente, per la

valorizzazione della biodiversità del suolo e per la tutela della salute del suolo e del carbonio in esso stoccato;

- l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia è un player attivo sia dal punto di vista della didattica, della ricerca che copre le varie fasi delle diverse value-chain del settore agro-food: dal lato produttivo, alla conservazione, alla ricerca e sviluppo di nuovi biomateriali e la valorizzazione dei residui di lavorazione. Oltre al progetto strategico "Food Project" coordinato dall'Università di Parma – di cui ospita uno dei curricula della Laurea Magistrale interateneo "Food Safety and Food Risk Management" – l'Ateneo è attivo nella biennale organizzazione di una Summer School in collaborazione con l'Università di CAEN – Normandia. I corsi di laurea che trattano a diverso livello le priorità e le sfide del settore alimentare registrano un interesse sempre crescente con un aumento significativo del numero di studenti iscritti. Infatti, il corso di laurea triennale "Scienze e Tecnologie Agrarie e degli alimenti" ha come scopo la formazione di addetti con una visione olistica della filiera agroalimentare. Inoltre, il corso di laurea magistrale in "Controllo e Sicurezza degli alimenti" mira alla preparazione di professionisti che trovano rapido impiego nelle industrie alimentari del territorio emiliano-romagnolo. In particolare, lo stretto legame che caratterizza l'Ateneo di Modena e Reggio Emilia con le realtà produttive locali favorisce la stretta e fruttuosa collaborazione fra le realtà menzionate. Un altro aspetto dell'offerta formativa di alto livello è il Corso di Dottorato di ricerca "Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari". Presso il Centro

Interdipartimentale BIOGEST – SITEIA viene svolta ricerca applicata al miglioramento delle risorse biologiche agro-alimentari e al trasferimento tecnologico d'eccellenza in settori innovativi quali il food packaging e lo sviluppo di composti bioattivi per la difesa delle materie prime e delle derrate alimentari. In tale contesto si inseriscono alcuni progetti finanziati all'interno di bandi competitivi regionali (POR-FESR e PSR-GOI), che riguardano tematiche particolarmente evidenti per la salvaguardia ed il mantenimento delle risorse agricole regionali. In ambito regionale, l'Ateneo è accreditato presso l'EFSA (articolo 36 del Regolamento istitutivo dell'EFSA) e partecipa al CLUST-ER Agrifood. La competitività della ricerca dell'Ateneo è sostenuta anche a livello di finanziamenti competitivi nazionali inerenti il recupero e la valorizzazione degli sprechi dell'industria alimentare. A livello di programmi europei, l'Ateneo è coinvolto in progetti finanziati dal programma H2020 sulle tematiche dell'economia circolare e recupero degli scarti alimentari, valorizzazione delle bioplastiche applicate al food packaging. Unimore partecipa al Bio-based Industries Joint Undertaking - BBI JU;

- il Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale CL.A.N. rappresenta un partenariato di imprese, centri di ricerca, rappresentanze territoriali e stakeholder rilevanti della filiera agroalimentare per supportarne costantemente la competitività sui mercati globali attraverso lo stimolo dell'innovazione, l'accesso e la valorizzazione dei risultati delle attività di



ricerca scientifica, la collaborazione tra ricerca, imprese, istituzioni ed amministrazione pubblica;

- il Clust-ER Agroalimentare è una associazione privata di centri di ricerca, imprese ed enti di formazione che condividono competenze, idee, strumenti e risorse per sostenere la competitività del settore. Il Clust-ER Agroalimentare concentra la sua azione su 3 linee strategiche di ricerca e innovazione attraverso gruppi di lavoro (value chain) rappresentativi del sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna: agricoltura sostenibile e di precisione, per favorire la sostenibilità economica e ambientale delle produzioni; qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi e nei prodotti e nutrizione, per promuovere sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e competitività; valorizzazione di sottoprodotti e scarti nel settore agrifood, per migliorare la sostenibilità produttiva e ambientale dei processi agroalimentari;
- nel territorio della Regione Emilia-Romagna hanno sede importanti aziende e sistemi di filiera delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare, le produzioni di denominazione di origine controllata ed indicazioni geografiche insieme ai relativi sistemi consortili di promozione e tutela, il sistema delle aziende relative alla meccanica, al packaging e all'impiantistica alimentare;
- Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria italiana degli Alimenti e delle Bevande, secondo settore manifatturiero in Italia, ed è impegnata al fianco delle istituzioni nel sostenere un modello alimentare

basato sui requisiti di sicurezza e di qualità, preservando dalle imitazioni e dalle contraffazioni le eccellenze alimentari Made in Italy;

- Unione Parmense degli Industriali costituisce l'associazione di riferimento delle imprese del territorio di Parma, con l'obiettivo di rappresentare e tutelare gli interessi del tessuto imprenditoriale e promuoverne le competitività sui mercati internazionali attraverso la creazione di progetti ed attività di valore strategico che hanno permesso al territorio di Parma e della Regione Emilia-Romagna di acquisire primati riconosciuti a livello europeo ed internazionale;
- le Fiere di Parma rappresentano un attore fondamentale per la competitività del sistema agroalimentare nazionale e dell'Emilia-Romagna, attraverso CIBUS e CIBUS Tec, manifestazioni fieristiche di altissimo livello volte alla promozione dello sviluppo del sistema agroalimentare italiano sui mercati globali;
- il sistema fieristico dell'Emilia-Romagna trova poi completamento nei quartieri di Fiera di Rimini e Bologna Fiere che ospitano i principali saloni internazionali di riferimento dedicati in particolare alla promozione delle filiere agroalimentari e delle tematiche della sostenibilità, fra i quali Sigep, Macfrut, Marca, Sana, Ecomondo;
- ART-ER – Attrattività, Ricerca, Territorio, è la Società Consortile dell'Emilia-Romagna nata dalla fusione di ASTER ed ERVET per favorire la crescita sostenibile della regione attraverso lo sviluppo dell'innovazione e della conoscenza, l'attrattività e

l'internazionalizzazione del sistema territoriale; ART-ER coordina l'ecosistema regionale dell'innovazione di cui fanno parte la Rete Alta Tecnologia, i Tecnopoli, gli Incubatori d'impresa, i Clust-ER e le startup, ed opera sul territorio anche attraverso i presidi territoriali delle aree S3 quali luoghi di aggregazione nati per facilitare la relazione fra i giovani e i circuiti più innovativi del lavoro;

- la Regione Emilia-Romagna e le parti sopra elencate hanno promosso dal 2013 il progetto denominato World Food Research and Innovation Forum, una piattaforma permanente di confronto internazionale nel campo della ricerca e della sicurezza alimentare; la cui prima edizione si è svolta in occasione dell'esposizione universale Expo Milano 2015 "Feeding The Planet, Energy for Life" con la partecipazione di qualificati attori delle organizzazioni internazionali, agenzie, Governi, esperti scientifici ed imprese alimentari; la sua seconda edizione è stata svolta a Parma in occasione di Cibus 2016;
- il World Food Research and Innovation Forum è stato sostenuto dall'organizzazione di 10 eventi e workshop tematici svolti in Italia, a Bruxelles ed in Cina, unitamente al costante lavoro del Comitato di Indirizzo Regionale, composto da esperti scientifici del sistema delle università e della ricerca della Regione Emilia-Romagna;

ritenuto che

- il progetto World Food Research and Innovation Forum ha l'ambizione di diventare un luogo di riferimento e di incontro per la creazione di una

nuova metodologia di relazioni e di cooperazione tra Governi, Istituzioni internazionali e il sistema delle imprese e della ricerca, coinvolgendo gli attori della filiera su scala mondiale, al fine di contribuire alla definizione di strategie di intervento nel settore dell'alimentazione;

- il progetto World Food Research and Innovation Forum si propone di attrarre in Emilia-Romagna gli attori più rilevanti a livello mondiale, capaci di indirizzare le strategie globali di sviluppo del settore e le politiche per la sostenibilità, la sicurezza e la qualità in campo agroalimentare, a sostegno della competitività delle imprese e a supporto dei governi, della comunità scientifica e delle istituzioni internazionali;
- l'Italia e l'Unione Europea devono promuovere costantemente la promozione di visioni alimentari sostenibili e di qualità, che offrano soluzioni innovative, orientate agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite;
- le parti sono consapevoli dell'importanza strategica per il settore agroalimentare italiano ed europeo di disporre di uno strumento di costante promozione, dialogo e confronto mediante le finalità e gli obiettivi del progetto World Food Research and Innovation Forum;

Tutto quanto premesso, considerato e ritenuto

la Regione Emilia-Romagna, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, l'Università degli studi di Ferrara, l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, l'Università degli studi di Parma, l'Unione parmense degli Industriali, le



Fiere di Parma, Art-Er attrattività, ricerca e territorio, Federalimentare, Cluster tecnologico nazionale agrifood C.L.A.N., Clust-ER agroalimentare, nelle persone dei rispettivi rappresentanti legali, muniti di giusti poteri, di seguito congiuntamente anche "Parti";

convengono quanto segue:

Art. 1 (Premesse)

Le premesse e le considerazioni sopra espresse costituiscono parte integrante del presente Protocollo d'Intesa.

Art. 2 (Oggetto)

Con il presente Protocollo d'Intesa le Parti, ciascuna nell'ambito delle proprie competenze e nel rispetto dei principi dell'autonomia istituzionale, si impegnano ad una collaborazione scientifica e culturale volta alla promozione nazionale e internazionale del progetto World Food Research and Innovation Forum.

Art. 3 (Finalità e Ambiti d'Intervento)

Il progetto World Food Research and Innovation Forum intende promuovere una piattaforma globale permanente che coinvolga rappresentanze dei responsabili delle politiche nel settore agroalimentare, qualità della vita e delle comunità della ricerca, delle imprese e della finanza, favorendo la condivisione di esperienze, il progresso delle conoscenze e la promozione delle buone pratiche, al servizio di nuove strategie di sviluppo in materia di nutrizione e sicurezza alimentare basate sull'innovazione di filiera e la sostenibilità dei processi.

Il progetto si propone di favorire la crescita del patrimonio della conoscenza sul futuro dell'alimentazione, attraverso piattaforme di esperti e portatori di interessi di alto livello per lo sviluppo di eventi scientifici e un forum globale con cadenza biennale.

L'Unione Europea, l'Italia, l'Emilia-Romagna e Parma saranno i contesti territoriali nei quali si svolgeranno le attività ed i meeting mediante un programma di lavoro condiviso tra tutti gli attori coinvolti nel progetto del Forum.

Il contesto agroalimentare di Parma, attraverso il Salone Internazionale dell'Alimentazione CIBUS, sarà la sede per ospitare gli eventi globali con cadenza biennale del World Food Research and Innovation Forum.

Art. 4 (Obblighi delle Parti)

Per il raggiungimento degli obiettivi che il protocollo d'intesa si prefigge, le Parti si impegnano, ciascuna nell'ambito delle proprie competenze e responsabilità, a realizzare congiuntamente ogni azione che sarà ritenuta necessaria, anche mediante il diretto coinvolgimento dei membri e delle strutture delle rispettive organizzazioni.

È istituito un Comitato di Coordinamento del presente protocollo di intesa, composto da un rappresentante di ciascuna delle Parti indicate sottoscriventi.

D'intesa con tutti i soggetti firmatari del Protocollo, l'Università degli Studi di Parma e l'Unione Parmense degli Industriali assumono la responsabilità congiunta di promuoverne le finalità.

Art. 5 (Attuazione del Protocollo)

Per l'attuazione del presente protocollo di intesa, il Comitato di Coordinamento si impegna, di comune accordo, ad individuare le modalità e gli strumenti efficaci per lo sviluppo operativo del progetto, mediante il coinvolgimento di esperti e società specializzate e la definizione di un programma di lavoro condiviso con le altre parti sottoscrittenti.

Gli atenei del sistema universitario regionale e specificamente le Università degli Studi di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio Emilia, Parma e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, metteranno a disposizione le proprie competenze interne e relazioni internazionali, senza aggravio di spesa sui propri bilanci.

La collaborazione in oggetto potrà essere attuata anche tramite la stipula di appositi accordi attuativi tra le Parti e/o le rispettive strutture interessate, nel rispetto del presente protocollo e della normativa vigente.

Tali accordi attuativi disciplineranno più nel dettaglio le modalità secondo cui si attuerà la collaborazione fra le Parti, specificando, in particolare, gli aspetti di natura tecnico scientifica, organizzativa, gestionale e finanziaria e riguardanti l'utilizzo e la proprietà dei risultati della collaborazione stessa, nonché specifici aspetti relativi alla sicurezza, assicurazione ecc.

Art. 6 (Comitato scientifico di Indirizzo)

È istituito un Comitato scientifico di indirizzo a livello regionale composto da un rappresentante per ciascuno degli atenei del sistema universitario regionale e specificamente da Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, dall'Università degli Studi di Ferrara, dall'Università degli Studi di Modena e

Reggio Emilia, dall' Università degli Studi di Parma, dall' Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, e da un rappresentante rispettivamente della Regione Emilia-Romagna, dell'Unione Parmense degli Industriali, del Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood CL.A.N. e del Cluster Agroalimentare firmatari del presente Protocollo. Sono ammessi inoltre rappresentanti di altri centri di ricerca e innovazione presenti sul territorio che verranno successivamente individuati.

Il coordinamento delle attività del Comitato è svolto da ART-ER - Attrattività Ricerca Territorio.

Art. 7 (Obbligo di riservatezza e trattamento dati personali)

Le Parti si impegnano, tramite apposite procedure, a non divulgare all'esterno dati, notizie, informazioni di carattere riservato eventualmente acquisiti a seguito e in relazione alle attività oggetto della presente Protocollo.

Per tutto quanto attiene alla raccolta, organizzazione, utilizzo e diffusione dei dati e delle informazioni, sia su supporto cartaceo che informatico, relativi all'espletamento di attività riconducibili al presente Protocollo e agli accordi attuativi che verranno conclusi successivamente, le Parti garantiscono il rispetto degli obblighi imposti dalla legge in conformità alle misure e agli obblighi imposti dal D. Lgs. 30.6.2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii. e dal Regolamento europeo 2016/679.

Art. 8 (Modalità di Comunicazione)



Le Parti si impegnano a dare massima visibilità e comunicazione alle attività realizzate in ottemperanza del presente protocollo sui rispettivi strumenti di comunicazione interni ed esterni.

Art. 9 (Oneri)

Il presente Protocollo di Intesa non prevede alcun onere finanziario e/o impegno economico diretto a carico delle Parti contraenti, le quali impegnano a collaborare reciprocamente secondo le forme illustrate per il raggiungimento degli obiettivi indicati.

Le risorse finanziarie per l'attuazione del progetto World Food Research and Innovation Forum saranno reperite mediante sponsorizzazioni e finanziamenti di carattere regionale, nazionale e comunitario.

Art. 10 (Controversie)

In caso di controversia nell'interpretazione o esecuzione del presente accordo, la questione verrà in prima istanza definita in via amichevole. Qualora non fosse possibile una composizione amichevole della controversia, il foro competente sarà quello di Bologna.

Art. 11 (Durata)

Il presente Protocollo ha validità dalla data di sottoscrizione per un periodo di anni 5 (cinque) e può essere prorogato per espressa volontà delle Parti da manifestarsi prima della scadenza. Il presente Protocollo può essere modificato, integrato o prorogato su concorde volontà dei sottoscrittori mediante semplice scambio di corrispondenza, anche tramite PEC.

Art. 12 (Recesso)

Ciascuna delle Parti avrà la facoltà di recedere dal presente Protocollo, senza oneri o corrispettivi, dandone comunicazione scritta alle altre Parti con un preavviso di almeno 90 (novanta) giorni. In caso di recesso, restano salve le eventuali iniziative già avviate congiuntamente, salvo che le Parti di comune accordo non decidano diversamente.

Art. 13 (Registrazione e imposta di bollo)

Il presente Protocollo si compone di n. 20 pagine e viene sottoscritto in un unico originale ex art. 24 D. Lgs.7/03/2005 n.82 e sarà registrato in caso d'uso, ai sensi del DPR n. 131 del 26.04.1986. Le spese di registrazione saranno a carico della parte richiedente.

Il Protocollo, stipulato nella forma della scrittura privata, è soggetto a imposta di bollo, ai sensi dell'art. 2 comma 1 del D.P.R. n. 642/1972 nella misura prevista dalla relativa Tariffa parte I, articolo 2, come allegata al D.M. 20 agosto 1992.

Per la Regione Emilia-Romagna - Il Direttore Generale Economia della Conoscenza, del Lavoro e dell'Impresa, Morena Diazzi

Per Alma Mater Studiorum - Università di Bologna - Il Rettore pro tempore, Prof. Francesco Ubertini

Per l'Università degli Studi di Ferrara - Il Rettore pro tempore, Prof. Giorgio Zauli

Per l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Il Rettore pro tempore, Prof. Carlo Adolfo Porro

**Per l'Università degli Studi di Parma - Il Rettore pro tempore, Prof. Paolo
Andrei**

**Per l'Università Cattolica del Sacro Cuore - Il Rettore pro tempore, Prof.
Franco Anelli**

Per l'Unione Parmense degli Industriali - Il Presidente, Annalisa Sassi

Per Federalimentare - Il Presidente, Ivano Vacondio

Per Fiere di Parma S.p.A. - Il Presidente, Gian Domenico Auricchio

Per ART-ER S. cons. P.a. -Il Presidente, Giovanni Anceschi

**Per il CLuster Tecnologico A.grifood Nazionale CL.A.N. Il Presidente,
Luigi Pio Scordamaglia**

Per il Clust-ER Agroalimentare - Il Presidente, Angelo Vittorio Zambrini

*(Firme apposte digitalmente ai sensi dell'art. 24 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82
ss.mm.ii.)*