



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

DIREZIONE GENERALE

Ripartizione Patrimonio, Contratti e Affari Generali

DIRITTI IP

ANALISI NON DISTRUTTIVA DELLA QUALITÀ INTERNA DELLE FORME DI FORMAGGIO

Diritto IP	Analisi non distruttiva della qualità interna delle forme di formaggio	
Settore	<input checked="" type="checkbox"/> Agroalimentare <input type="checkbox"/> Varietà vegetale <input type="checkbox"/> Biotecnologia <input type="checkbox"/> Uso di microrganismi <input type="checkbox"/> Tecnologia agraria	<input checked="" type="checkbox"/> Ingegneria meccanica <input type="checkbox"/> Meccatronica <input type="checkbox"/> Energia <input type="checkbox"/> Altro
Problematica affrontata	La valutazione della qualità e del prezzo delle forme di Grana o Parmigiano all'uscita dai magazzini prevede di verificare se le forme hanno la pasta compatta o se contengono buchi o fratture. Questi difetti causano deprezzamenti importanti, ma NON sono visibili dall'esterno; sono rilevabili attraverso una percussione della forma stessa, solitamente eseguita a mano da personale addestrato. La valutazione è soggettiva, laboriosa e costosa.	
Descrizione	Lo strumento proposto, non-distruttivo, consente di valutare se le forme di Grana o Parmigiano-Reggiano contengono buchi o fratture, attraverso la misura del tempo impiegato da un impulso meccanico per attraversare la forma di formaggio.	
Novità	E' una misura oggettiva, automatizzabile e informatizzabile, rapida ed economica, facilmente installabile su macchinari già esistenti nei magazzini.	
Technology Readiness Levels secondo la definizione della Commissione Europea	TRL 1. Principio di base osservato TRL 2. Concetto di tecnologia formulato TRL 3. Prova sperimentale del concetto TRL 4. Tecnologia convalidata in laboratorio TRL 5. Tecnologia convalidata in ambiente pertinente (ambiente industriale pertinente nel caso di tecnologie abilitanti fondamentali) X TRL 6. Tecnologia dimostrata in ambiente pertinente (ambiente industriale pertinente nel caso di tecnologie abilitanti fondamentali) TRL 7. Dimostrazione del prototipo di sistema in ambiente operativo TRL 8. Sistema completo e qualificato TRL 9. Sistema effettivo dimostrato in ambiente operativo (produzione competitivo nel caso di tecnologie; chiave o nello spazio)	
Protezione IP	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Titolarità: FEM 100% ➤ Inventori: Agostino Cavazza, Davide Bigoni, Giovanni Noselli ➤ Ambito territoriale di protezione: Italia ➤ Parole chiave: forme di formaggio, qualità interna, analisi ➤ Data di deposito: 07/06/2011 	
Rapporti contrattuali proposti	<input checked="" type="checkbox"/> Cessione <input checked="" type="checkbox"/> Licenza esclusiva per campo d'uso con diritto di opzione per l'acquisto <input type="checkbox"/> Licenza non esclusiva	



Accordo di co-sviluppo

Base minima per negoziazione.

Corrispettivo minimo per cessione Diritto IP	Euro 80.000,00
Corrispettivi minimi per licenza Diritto IP	Pagamento alla sottoscrizione del contratto dei costi di brevettazione sostenuti (al momento, circa euro 5.800,00). Royalty su vendite nette (esclusi sconti, indennità, deduzioni): 4% Costi futuri di brevettazione e mantenimento: a carico del licenziatario con rispetto piano esistente di brevettazione.
Ulteriori requisiti richiesti	Si rinvia alle modalità di presentazione delle manifestazioni di interesse e agli altri requisiti richiesti dall'Avviso Pubblico Annuale Diritti IP.

