

REGOLAMENTO INTEGRALE
Art. 11 D.P.R. 26/10/2001 n. 430

Concorso a premi denominato: “BELCOLADE AWARD – Ed. 2024”

- SOCIETÀ PROMOTRICE:** Puratos Italia S.r.l.
Sede Legale e Amministrativa: Via Fratelli Lumière n. 37/a - 43122 Parma (PR)
C.F. e P.IVA 00346560493
- SOGGETTO DELEGATO:** Concreta Comunicazioni S.r.l.
Corso Sempione, 98 - 20154 Milano (MI)
C.F. e P.IVA 11335380157
- AREA DI SVOLGIMENTO:** Territorio Nazionale e Repubblica di San Marino
- PRODOTTI PROMOZIONATI:** Promozione d’immagine del cioccolato a marchio Belcolade prodotto e commercializzato da Puratos Italia S.r.l.
- DESTINATARI:** Il concorso è rivolto solo ed esclusivamente ai professionisti di settore, con particolare riferimento a cioccolatieri e pasticceri di età compresa tra i 18 ed i 35 anni compiuti alla data di iscrizione.
- PERIODO DI SVOLGIMENTO:** Comunicazione al pubblico: dal 06 giugno 2024
Iscrizioni e caricamento ricette: dal 15 giugno 2024 al 15 settembre 2024
Selezione semifinalisti: entro il 20 settembre 2024
Semifinali: 15 e 16 ottobre 2024
Finale: entro il 22 gennaio 2025

MECCANICA DI PARTECIPAZIONE:

Tutti coloro i quali, durante il periodo di svolgimento, siano in possesso dei requisiti di cui alla voce “Destinatari”, potranno partecipare al concorso che prevede la realizzazione di una Torta Moderna a base di cioccolato a marchio Belcolade e concorrere per vincere uno dei premi in palio che consistono in:

- 1° classificato: COCOA TRIP CACAO TRACE – BELCOLADE
- 2° classificato: CORSO FULL IMMERSION BELCOLADE
- 3° classificato: 50KG DI CIOCCOLATO BELCOLADE

I premi sono illustrati nel dettaglio all’interno del successivo paragrafo “Premi e Montepremi”.

Il concorso prevede la creazione, da parte dei partecipanti, di una Torta Moderna a base di cioccolato a marchio Belcolade. In particolare, la Torta Moderna al cioccolato, oggetto di valutazione da parte della Giuria, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Forma: rotonda;
- Diametro: 18 centimetri;
- Altezza massima 4 cm (decorazioni escluse);
- Non vi sono limiti di utilizzo di altri ingredienti (esempio: inserti di frutta, frutta secca, puree di frutta..);
- La decorazione, obbligatoria, dovrà essere realizzata esclusivamente in cioccolato Belcolade (per decorazione si intende tutto ciò che è all’esterno della Torta);

- Il 50% delle sue composizioni dovrà essere a base di cioccolato (esempio: 4 elementi 2 devono essere realizzati a base cioccolato);
- Nell'intera preparazione della Torta Moderna dovrà essere utilizzato esclusivamente cioccolato a marchio Belcolade a scelta tra:
 - **Belcolade Dark Chocolate, Origins, Vietnam 73%, Sustainable Cocoa-Trace**
 - **Belcolade Milk Chocolate, Origins, Lait Vietnam 45 %, Sustainable Cacao-Trace**

Il partecipante avrà facoltà di scegliere ed utilizzare nella preparazione delle Torta Moderna solo uno dei due prodotti oppure entrambi. Inoltre, avrà la possibilità di recuperare tale cioccolato in maniera indipendente presso i distributori autorizzati Belcolade e dovrà conservare la fattura di acquisto **almeno fino al 25/10/2024**, perché potrebbe essere richiesta per eventuali controlli.

Il concorso si articolerà nelle seguenti fasi:

1. **Iscrizioni e caricamento ricette:** dal 15 giugno 2024 al 15 settembre 2024 gli aspiranti partecipanti potranno iscriversi, caricando contestualmente la ricetta, corredata di foto della Torta Moderna al cioccolato preparata.
2. **Selezione semifinalisti:** entro il 20 settembre 2024 la Giuria tecnica valuterà tutte le ricette pervenute e decreterà i n. 16 semifinalisti.
3. **Semifinali:** i n. 16 semifinalisti, suddivisi in 2 gruppi, si sfideranno nei giorni 15 e 16 ottobre 2024 presso l'Innovation Center di Parma di fronte alla Giuria tecnica che decreterà i n. 6 partecipanti finalisti.
4. **Finale:** i n. 6 finalisti si sfideranno, presentando la Torta Moderna al cioccolato che hanno realizzato per partecipare al concorso, entro il 22 gennaio 2025 presso Rimini Fiera – SIGEP, di fronte ad una Giuria tecnica che valuterà la prova e decreterà i n. 3 vincitori.

1. ISCRIZIONE E CARICAMENTO RICETTE

Per partecipare al concorso, il professionista dovrà collegarsi al sito www.belcoladeaward.it dalle ore **00:00:01** del **15 giugno 2024** alle ore **23:59:59** del **15 settembre 2024**, e:

- Compilare il form con i dati personali richiesti
- Caricare la ricetta della Torta preparata (Ingredienti, grammi e descrizione del procedimento)
- Caricare n. **2 foto** (su sfondo bianco) della Torta (**intera e il taglio**);
- Dichiarare che il cioccolato utilizzato per la preparazione della Torta è tra quelli richiesti a regolamento (apponendo l'apposito flag);
- Dichiarare di essere maggiorenne, di aver letto il regolamento e di accettarne le condizioni (apponendo l'apposito flag);
- Dichiarare di aver preso visione dell'informativa privacy connessa alla raccolta dei dati personali (apponendo l'apposito flag);
- Cliccare sul tasto partecipa per completare la registrazione.

Requisiti e caricamento dei contributi

Realizzata in proprio la Torta Moderna al cioccolato, i partecipanti avranno tempo dal 15 giugno 2024 al 15 settembre 2024 per accedere al sito www.belcoladeaward.it e caricare, secondo le modalità su indicate, il proprio contributo.

Ai fini del concorso saranno considerati validi tutti i contributi realizzati dai partecipanti ed inviati, secondo le modalità e i termini su indicati, purché in linea con il tema proposto, che non offendano il comune senso del pudore e la dignità delle persone eventualmente rappresentate o citate, che non pubblicizzino in qualche modo prodotti e/o marchi, fatta eccezione per **Puratos Italia S.r.l.**, o una qualsiasi religione o ordine religioso ivi compreso il simbolo ad esso appartenente.

Le ricette caricate devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti. È severamente vietata la citazione di qualsiasi altro marchio in commercio, tranne Belcolade per i prodotti previsti a regolamento.

Le fotografie dovranno essere in formato jpg o png ed avere una dimensione massima di 1 MB.

Le descrizioni dovranno essere in lingua italiana e rispettare i parametri indicati in fase di caricamento.

Tutti i contributi che NON risponderanno ai requisiti sopra indicati NON parteciperanno al concorso.

2. SELEZIONE DEI SEMIFINALISTI

Entro il **20 Settembre 2024**, una Giuria, composta da un minimo di n. 3 (tre) ed un massimo di n. 8 (otto) membri individuati dalla Società Promotrice tra i propri dipendenti e/o tra professionisti del settore, procederà alla selezione, a suo insindacabile giudizio, di n.16 (sedici) semifinalisti e di n.16 (sedici) riserve da utilizzare in caso di irreperibilità/mancata convalida/accettazione da parte di uno dei semifinalisti. **La classifica sarà pertanto verbalizzata dalla posizione 1 alla posizione 32.**

La Giuria procederà nella selezione tenendo conto degli ingredienti utilizzati e della realizzazione artistico-estetica e funzionale della Torta Moderna redigendo apposito verbale dal quale risulteranno i nominativi dei candidati selezionati, delle riserve e le motivazioni della propria scelta.

La selezione dei candidati semifinalisti, delle riserve e il verbale di giuria saranno effettuati alla presenza di un Notaio o funzionario Camerale, responsabile della tutela della fede pubblica ai sensi di quanto previsto dall'articolo 9 comma 1 del D.P.R. 430/2001.

Si precisa che il Notaio, o il Funzionario Camerale, sarà presente in tutte le fasi che porteranno alla scelta dei candidati semifinalisti.

3. SEMIFINALE

I candidati selezionati durante la fase di selezione dei semifinalisti, saranno contattati via e-mail all'indirizzo rilasciato in fase di iscrizione, entro sette giorni dalla riunione della giuria e dovranno confermare, secondo i tempi e i modi comunicati (garantendo comunque un termine non inferiore a cinque giorni), la loro disponibilità a partecipare alla semifinale del concorso.

In caso di irreperibilità/mancata convalida/accettazione di uno dei candidati selezionati, nei modi e nei termini stabiliti, si procederà a contattare la prima riserva utile.

I 16 (sedici) semifinalisti così selezionati si sfideranno durante la fase semifinale che si terrà in 2 giorni:

- Nella giornata del **15 ottobre 2024** presso l'Innovation Center di Parma si cimenteranno nelle prove i semifinalisti dalla 1° alla 8° posizione
- Nella giornate del **16 ottobre 2024** presso l'Innovation Center di Parma si cimenteranno nelle prove i semifinalisti dalla 9° alla 16° posizione

Maggiori dettagli su luogo e ora saranno comunicati in tempo utile ai partecipanti.

Nel corso della semifinale, i partecipanti dovranno realizzare la propria ricetta inviata in fase di registrazione¹.

Le ricette realizzate saranno soggette alla selezione di una Giuria composta da un minimo di n.3 (tre) ad un massimo di n.8 (otto) membri individuati dalla Società Promotrice tra i propri dipendenti e/o tra professionisti del settore, che procederà alla selezione, a suo insindacabile giudizio, di n.6 (sei) finalisti.

Nel dettaglio, ogni Giurato esprimerà per ciascuna ricetta realizzata dai semifinalisti un voto da 1 a 10 per ognuno dei seguenti parametri (per un massimo di 50 punti per ogni degustazione per ogni Giurato):

- Estetica
- Gusto

¹ Ogni semifinalista dovrà provvedere a propria cura e spese al viaggio di trasferta presso l'Innovation Center di Parma in Via Fratelli Lumière n. 37/a, dove si svolgerà la semifinale. Puratos Italia sarà lieta di offrire una cena e una notte in hotel in trattamento B&B per il giorno precedente la data della semifinale, dato che il giorno prima di ciascuna giornata di semifinale dalle 17:00 alle 18:30 sarà data la possibilità ai semifinalisti di organizzare e sistemare la propria postazione per la prova del giorno successivo. Ogni semifinalista dovrà inoltre predisporre con propria organizzazione il necessario per la realizzazione della propria Torta Moderna (1 per la degustazione, 1 per lo shooting e 1 come riserva) e, in particolare, le attrezzature/gli utensili e le pesate per la ricetta. Le modalità tecnico-operative di svolgimento della semifinale saranno comunicate ai semifinalisti entro il 27/09/2024 a mezzo e-mail.

- Struttura
- Ricerca e tecnica
- Rispetto del regolamento

In base ai punteggi ottenuti da ciascun partecipante (dati dalla somma dei voti espressi da ogni Giurato) verrà stilata una classifica finale che individuerà nei primi n. 6 (sei) classificati i finalisti, mentre i classificati dalla 07° alla 16° posizione saranno utilizzati come riserve.

Nel caso in cui ci siano dei pari merito (stesso miglior punteggio), per stabilire la posizione in classifica, si procederà a considerare come ulteriore criterio di valutazione la velocità di esecuzione.

La Giuria redigerà un apposito verbale dal quale risulteranno i nominativi dei n.6 (sei) finalisti e delle n. 10 (dieci) riserve con indicazione delle motivazioni e/o i relativi punteggi ottenuti che hanno portato alla determinazione della graduatoria, che verrà verbalizzata integralmente .

Il verbale di giuria sarà effettuato alla presenza di un Notaio o funzionario Camerale, responsabile della tutela della fede pubblica ai sensi di quanto previsto dall'articolo 9 comma 1 del D.P.R. 430/2001. Si precisa che il Notaio, o il Funzionario Camerale, sarà presente in tutte le fasi che porteranno alla scelta dei vincitori.

Si precisa inoltre che in questa fase, la semifinale, ogni semifinalista dovrà indossare:

- Giacca bianca da pasticceria manica lunga (è fatto espressamente divieto a ciascun finalista di indossare capi di abbigliamento, ovvero esporre prodotti e/o altro, su cui siano raffigurati e/o rappresentati marchi, loghi o altri segni distintivi diversi da quello della Società Promotrice)
- Pantalone nero
- Scarpa nera

4. FINALE

I candidati selezionati saranno contattati via e-mail, all'indirizzo rilasciato in fase di iscrizione, **entro il 25/10/2024** e dovranno confermare, secondo i tempi e i modi comunicati (garantendo comunque un termine non inferiore a cinque giorni), la loro disponibilità a partecipare alla finale del concorso. In caso di irreperibilità/mancata convalida/accettazione di uno dei candidati selezionati, nei termini e nei modi comunicati, si procederà a contattare la prima riserva utile. Si precisa che la finale si svolgerà **presso Italian Exhibition Group - Fiera di Rimini – SIGEP 2025 entro il 22 Gennaio 2025**. Maggiori dettagli su giorno, luogo e ora della stessa saranno comunicati in tempo utile ai partecipanti.

Nel corso della finale, i partecipanti dovranno presentare già pronta la stessa Torta Moderna al cioccolato con la quale hanno partecipato al Concorso e che hanno realizzato nel corso della semifinale (le caratteristiche della Torta presentata dovranno tassativamente essere le stesse di quelle della Torta con la quale sono stati selezionati dalla Giuria in occasione della semifinale, non saranno infatti ammesse variazioni/modifiche di alcun genere e ulteriori indicazioni saranno fornite entro il **13/12/2024**)² da sottoporre alla selezione di una Giuria composta da un minimo di n.3 (tre) ed un massimo di n. 8 (otto) membri, individuati dalla Società Promotrice tra professionisti del settore (grandi nomi della pasticceria italiana), che procederà alla selezione, a suo insindacabile giudizio, di n.03 (tre) vincitori che si aggiudicheranno rispettivamente:

1° CLASSIFICATO: COCOA TRIP CACAO TRACE – BELCOLADE

2° CLASSIFICATO: WORKSHOP FULL IMMERSION BELCOLADE

3° CLASSIFICATO: 50 KG DI CIOCCOLATO BELCOLADE

I premi sono illustrati nel dettaglio all'interno del successivo paragrafo "Premi e Montepremi"

² Ogni finalista dovrà provvedere a propria cura e spese al viaggio di trasferta presso l'Italian Exhibition Group - Fiera di Rimini – SIGEP 2025 in Via Emilia, 155 - 47921 Rimini, dove si svolgerà la Finale. Puratos Italia sarà lieta di offrire una cena e una notte in hotel in trattamento B&B. Ogni finalista dovrà predisporre con propria organizzazione il necessario per sostenere la finale, preparando la propria Torta Moderna da presentare durante la semifinale (1 per la degustazione, 1 per lo shooting e 1 come riserva). Le modalità tecnico-operative di svolgimento della finale nell'ambito della manifestazione SIGEP saranno comunicate ai finalisti entro il 13/12/2024 a mezzo e-mail. In tale comunicazione verrà precisata anche la data precisa della finale, che potrà essere tra il 18 e il 22 Gennaio 2025.

Nel dettaglio, ogni Giurato esprimerà per ciascuna Torta Moderna al cioccolato presentata dai finalisti un voto da 1 a 10 per ognuno dei seguenti parametri (per un massimo di 50 punti per ogni degustazione per ogni Giurato):

- Estetica
- Gusto
- Presenza scenica (intesa come capacità di spiegare e presentare la propria realizzazione)

In base ai punteggi ottenuti da ciascun partecipante (dati dalla somma dei voti espressi da ogni Giurato) verrà stilata una classifica finale che individuerà nei primi n. 3 (tre) classificati i vincitori.

Nel caso in cui ci siano dei pari merito (stesso miglior punteggio), per stabilire la posizione in classifica, si procederà a considerare come ulteriore criterio di valutazione l'originalità della creazione.

La Giuria redigerà un apposito verbale dal quale risulteranno i nominativi dei n. 3 (tre) vincitori con indicazione delle motivazioni e/o i relativi punteggi ottenuti che hanno portato alla determinazione della graduatoria, che verrà verbalizzata integralmente.

Il primo classificato riceverà come riconoscimento anche un trofeo e sarà il **Campione Italiano di Cioccolateria Belcolade**.

Il verbale di Giuria sarà effettuato alla presenza di un Notaio o funzionario Camerale, responsabile della tutela della fede pubblica ai sensi di quanto previsto dall'articolo 9 comma 1 del D.P.R. 430/2001. Si precisa che il Notaio, o il Funzionario Camerale, sarà presente in tutte le fasi che porteranno alla scelta dei vincitori.

Si precisa inoltre che in questa fase, la semifinale, ogni semifinalista dovrà indossare:

- Giacca e il cappello da pasticciere forniti dalla Società Promotrice
- Pantalone nero
- Scarpa nera
- È fatto espressamente divieto a ciascun finalista di indossare capi di abbigliamento, ovvero esporre prodotti e/o altro, su cui siano raffigurati e/o rappresentati marchi, loghi o altri segni distintivi diversi da quello della Società Promotrice

Si precisa inoltre che:

- Ciascun partecipante potrà registrarsi una sola volta e caricare una sola volta il contributo richiesto;
- **La digitazione di dati personali corrispondenti a verità è condizione necessaria e obbligatoria ai fini del proseguimento della meccanica, pena l'esclusione;**
- **Il Soggetto Promotore si riserva di effettuare gli opportuni controlli per verificare la regolarità della partecipazione, in particolare di chiedere copia della fattura d'acquisto del cioccolato a marchio Belcolade richiesto per la preparazione della Torta Moderna. A tal fine, si consiglia di conservare il documento d'acquisto originale almeno fino al 25/10/2024;**
- **La partecipazione al presente concorso a premi è libera e completamente gratuita**, fatto salvo per la normale spesa di connessione, che dipende dalla configurazione del computer utilizzato e dal contratto di collegamento sottoscritto dall'utente;
- Il server sul quale si appoggia il software della promozione è ubicato sul territorio italiano, così come indicato nella relativa dichiarazione peritale.

Note generali

- il Partecipante al concorso dichiara e garantisce di essere il titolare esclusivo e legittimo di tutti i diritti d'autore e di sfruttamento, anche economico, del contributo inviato;
- il Partecipante al concorso dichiara e garantisce di essere responsabile del contenuto delle proprie opere e pertanto si obbliga a manlevare tenendo indenne Puratos Italia Srl così come le società coinvolte nella presente manifestazione da qualsiasi pretesa e/o azione avanzata anche da terzi, anche in via stragiudiziale, per qualsivoglia titolo e/o ragione quale conseguenza della violazione di quanto sopra indicato;
- Il Partecipante dichiara e garantisce di non essere stato premiato in altri concorsi con lo stesso contributo inviato;

d. Il Partecipante è infine altresì responsabile dell'accertamento che la pubblicazione dell'elaborato non sollevi alcun tipo di controversia legale e non sia lesiva di diritti altrui. Eventuali inadempienze saranno sanzionate con l'esclusione dal concorso e, in ogni caso, il Partecipante sarà tenuto a manlevare Puratos Italia Srl da qualsiasi pretesa e/o azione avanzata anche da terzi, anche in via stragiudiziale, per qualsivoglia titolo e/o ragione quale conseguenza della violazione di quanto sopra indicato;

e. Tutti i materiali non pertinenti, contenenti volgarità o ritenuti offensivi della morale non daranno diritto alla partecipazione al concorso;

f. L'invio del contributo per la partecipazione al concorso comporta la cessione definitiva ed a titolo completamente gratuito dello stesso alla società **Puratos Italia S.r.l.** autorizzandola sin d'ora a pubblicare direttamente e/o cedere il contributo a terzi per la pubblicazione su materiali pubblicitari (a titolo esemplificativo e non esaustivo stampa, internet, ogni eventuale materiale pubblicitario futuro) e/o altrove sia nel caso in cui il contributo risulti vincente che non vincente. Non verrà riconosciuta alcuna remunerazione per la pubblicazione/esibizione/produzione in serie del contributo

PREMI E MONTEPREMI

- N.1 viaggio COCOA TRIP CACAO TRACE – BELCOLADE del valore indicativo al pubblico di Euro 3.660,00 iva inclusa ovvero Euro 3.000,00 iva esclusa;
- N.1 voucher CORSO FULL IMMERSION BELCOLADE del valore indicativo al pubblico di Euro 1.220,00 iva inclusa ovvero 1.000,00 iva esclusa;
- N.1 premio costituito da 50 KG di Cioccolato Belcolade del valore indicativo al pubblico di Euro 1.100,00 iva inclusa ovvero 1.000,00 iva esclusa;
- N. 22 cene e pernottamenti con trattamento B&B per i n. 16 semifinalisti a Parma e i n. 6 finalisti a Rimini del valore complessivo di Euro 140,00 cad iva inclusa ovvero Euro 127,27 cad iva esclusa (Nel dettaglio, ogni singola cena avrà un valore di Euro 50,00 iva inclusa ovvero Euro 45,45 iva esclusa e i pernottamenti avranno un valore ciascuno di Euro 90,00 iva inclusa ovvero Euro 81,82 iva esclusa).

TOTALE MONTEPREMI COMPLESSIVO: EURO 9.060,00 (novemilasesanta/00) IVA inclusa ove prevista ovvero 7.799,94 (settemilasettecentonovantanove/94) IVA esclusa ove prevista.

SPECIFICHE PREMI

COCOA TRIP CACAO TRACE – BELCOLADE

Il premio consiste in un viaggio per una persona di 5 gg/4 notti in una delle piantagioni di cacao parte del progetto Cacao-Trace (possibili destinazioni: Costa d'Avorio, Vietnam e Messico). Detto viaggio avrà luogo indicativamente nei 6 mesi a partire dalla finale e comunque entro il 22 luglio 2025 (la data di partenza non è modificabile e sarà comunicata al vincitore con congruo anticipo). Il viaggio comprende volo a/r da Milano (o altro aeroporto principale Italiano a discrezione della Società Promotrice compatibilmente con la disponibilità di voli e posti e la città di residenza del vincitore), vitto (bevande escluse), alloggio (sistemazione in camera standard in hotel di prima categoria), tasse aeroportuali, spese di adeguamento carburante, assicurazioni obbligatorie, escursioni e transfer in loco come da programma di viaggio che sarà comunicato al partecipante prima della partenza.

Restano a carico del vincitore le spese per raggiungere l'aeroporto di partenza e ritorno al proprio domicilio e quelle di carattere personale.

Il vincitore dovrà accertarsi di essere in possesso di documenti di viaggio validi per raggiungere la destinazione prevista (a titolo esemplificativo e non limitativo: passaporto valido per almeno ulteriori 6 mesi oltre la data di viaggio prevista, documento di identità valido, visti, vaccinazioni etc).

CORSO FULL IMMERSION BELCOLADE

Il premio consiste in un corso full immersion esclusivo presso uno degli Innovation Center di Puratos Italia (Bari, Parma, Torino o Milano - da definire in base alla residenza del vincitore) della durata di tre giorni in base al programma. Lo stesso comprende due notti in Hotel di prima categoria con trattamento B&B, due cene + tre pranzi (bevande escluse). Il premio potrà essere fruito, in accordo con la Società Promotrice, entro e non oltre 3 mesi dall'assegnazione. Ulteriori dettagli inerenti la durata e il programma del corso verranno comunicati al vincitore con congruo anticipo.

Restano a carico del vincitore le spese per raggiungere l'Innovation Center di Puratos Italia dal proprio domicilio e viceversa, nonché tutte le altre spese non incluse.

50 KG DI CIOCCOLATO BELCOLADE

Il premio consiste in 50 KG di cioccolato Belcolade. Il vincitore potrà scegliere la linea e il tipo di cioccolato che preferisce.

CENE E PERNOTTO

Puratos Italia sarà lieta di offrire a tutti i n. 16 semifinalisti e a tutti i n. 6 finalisti una cena e una notte in hotel in trattamento B&B nelle località in cui avranno luogo le sfide, ossia Parma e Rimini.

Note:

- I premi saranno consegnati **entro 180 gg. (sei mesi)** dall'assegnazione come previsto dall'art. 1 comma 3 del D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, e comunque in tempo utile affinché possano essere correttamente goduti. **I premi NON sono cedibili.**
- I premi in palio non potranno in nessun modo essere convertiti in gettoni d'oro o in denaro.
- Nel caso in cui i premi non fossero più disponibili per motivi indipendenti dalla volontà della Promotrice, gli stessi saranno sostituiti con premi di analogo valore o con simili caratteristiche.
- Il candidato selezionato è l'unico responsabile della gestione della propria casella di posta elettronica, con particolare riferimento:
 - Alla ricezione e presa visione della eventuale e-mail di vincita;
 - All'adozione delle misure di sicurezza che impediscano ad altri soggetti dallo stesso non autorizzati di accedere alla propria casella.
- La Società Promotrice e le terze parti incaricate dalla stessa, non si assumono alcuna responsabilità in caso di mancato o tardivo recapito dell'avviso di vincita nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:
 - La mailbox di un vincitore risulti piena;
 - L'e-mail indicata dal partecipante in fase di registrazione risulti inesistente, errata o incompleta;
 - Non vi sia risposta dall'host computer dopo l'invio dell'e-mail di notifica della vincita;
 - La mailbox di un vincitore risulti disabilitata;
 - L'e-mail indicata in fase di registrazione sia inserita in una blacklist;
 - Dati personali errati e/o non veritieri.
- La Promotrice non si assume nessuna responsabilità per qualsiasi problema di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, la linea telefonica, la trasmissione e la connessione, il collegamento Internet che possa impedire ad un concorrente di partecipare al concorso.
- Il regolamento completo sarà visionabile sul sito www.belcoladeaward.it

- **Pubblicità:** sarà comunicato il contenuto della promozione utilizzando i seguenti mezzi: forza vendita, comunicazioni mirate al target destinatario, internet. La Società si riserva comunque di utilizzare ogni altro mezzo di comunicazione che appaia idoneo a portare a conoscenza il contenuto della manifestazione a premio ai destinatari della stessa.
- **Esclusione dei partecipanti:** sono esclusi dalla partecipazione al presente concorso a premi:
 - Soggetti residenti al di fuori del territorio nazionale e della Repubblica di San Marino;
 - Soggetti minori di anni 18 e di età superiore a 35 anni al momento dell'iscrizione al concorso;
 - I dipendenti o collaboratori della Società Promotrice e di tutte le società coinvolte per lo svolgimento del concorso.

Si ricorda che sono altresì esclusi dalla partecipazione al Concorso e non potranno pertanto godere dell'eventuale premio vinto tutti quegli utenti che, secondo il giudizio insindacabile della Società Promotrice o di terze parti incaricate dalla stessa, risultino vincitori con mezzi e strumenti giudicati in maniera sospetta, fraudolenta, o in violazione del normale svolgimento dell'iniziativa. La Società Promotrice o terze parti incaricate dalla stessa, si riservano il diritto di procedere, nei termini giudicati più opportuni, e nel rispetto delle leggi vigenti, per limitare ed inibire ogni iniziativa volta ad aggirare il sistema ideato.

- La Promotrice s'impegna a versare l'IRPEF nei termini di legge, in ragione del 25% calcolato sul valore normale dei premi al netto dell'IVA. Dichiara inoltre di rendere l'IVA indetraibile e nel caso non fosse possibile effettuare il versamento dell'Imposta Sostitutiva del 20%.
- La Società Promotrice non intende esercitare, laddove ne abbia la facoltà, il diritto di rivalsa della ritenuta alla fonte del 25% prevista dall'art. 30 del D.P.R. n. 600 del 29/9/73.
- I premi, se non assegnati, per qualsiasi motivo, saranno devoluti (come prevede l'art. 10 comma 5 del D.P.R. n. 430, 26 ottobre 200) a:
 - **ONLUS FONDAZIONE FRANCESCA RAVA N.P.H. – Italia, Viale Premuda, 38/a – 20129 Milano (MI) Cod. Fisc. 97264070158.**

In questo caso, previo accordo con la ONLUS, i premi non assegnati e a lei destinati potranno essere sostituiti con altri premi di produzione della Promotrice aventi analogo valore.

- **Cauzione:** come previsto dall'art. 7 del D.P.R. 430/2001, è stata prestata a favore del Ministero delle Imprese e del Made in Italy mediante fideiussione BANCARIA. La fideiussione è stata inviata al predetto Ministero con firma digitale.
- **Trattamento dei dati personali:** I partecipanti, aderendo alla presente iniziativa, dichiarano di essere maggiorenni e di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati resi ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, disponibile in fase di registrazione al concorso al seguente link www.belcoladeaward.it.
- La partecipazione alla manifestazione a premi comporta per il partecipante l'accettazione incondizionata e totale delle regole e delle clausole contenute nel presente regolamento senza limitazione alcuna.

Milano, 22/05/2024

Per Puratos Italia S.r.l.
Il soggetto delegato
Concreta Comunicazioni S.r.l.