

TERZA EDIZIONE

CONTEST “PANETTONE AWARDS 2024”

REGOLAMENTO GENERALE

1. SOGGETTI PROMOTORI

CESARIN S.p.A., società con sede legale in Via Moschina, 3 - 37030 Montecchia di Crosara (VR) Italy, C.F.12547860150 - P. IVA 02895440234, in persona del legale rappresentante (di seguito, “**Cesarin**”) e

IRCA S.p.A., società con sede legale in Via degli Orsini 5, 21013 Gallarate (VA), P.IVA 09684290969, in persona del legale rappresentante (di seguito, “**Irca**”), in

collaborazione con

Aromacademy, con sede legale in via Appia Nuova, 540 – 00181 Roma CF e P.IVA 14623831006, in persona di Davide Malizia (di seguito, “**Aromacademy**”),

organizzano la terza edizione del Contest “Panettone Awards 2024” con l’obiettivo di selezionare il miglior panettone artigianale (di seguito, “**Panettone Awards**”).

Di Seguito Cesarin, Irca e Aromacademy congiuntamente saranno indicati come i “**Soggetti Promotori**” o i “**Promotori**”.

L’operazione di cui al presente Regolamento è esclusa dall’applicazione del D.P.R. n. 430/2001, ai sensi dell’articolo 6 comma 1 lettere a) e d).

2. DESTINATARI

Il contest denominato “**Panettone Awards**” è rivolto esclusivamente ai titolari di pasticcerie, gelaterie e panetterie in possesso di partita IVA e codice ATECO 56.10 e 10.71, aventi sede nell’ambito territoriale di cui all’Articolo 4 del presente Regolamento.

Non possono partecipare al concorso le persone fisiche minori di 18 (diciotto) anni e coloro che non rientrano nei requisiti di cui sopra.

3. DURATA

Il Contest ha durata da venerdì 21 giugno a venerdì 22 novembre 2024 (il “**Periodo di durata**”) e sarà suddiviso in 3 (tre) fasi, come indicate all’Articolo 6 del presente Regolamento.

4. AMBITO TERRITORIALE



Il Contest sarà valido nell'intero territorio nazionale italiano e della Repubblica di San Marino.

5. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il Concorso si suddivide in 3 (tre) fasi, secondo le modalità descritte dal presente articolo.

1° fase - Iscrizioni

Le iscrizioni saranno aperte da venerdì 21 giugno 2024 a venerdì 27 settembre 2024.

Durante il periodo di apertura delle iscrizioni, il partecipante dovrà:

- **compilare il form online “Pre-iscriviti subito”**, pubblicato sul sito web di IRCA al seguente link <https://landing.ircagroup.com/contest-panettone-awards-2024> , previa presa visione dell'informativa privacy ex art. 13 del Regolamento (EU) 679/2016;
- scaricare e compilare in tutti i suoi campi la **scheda di partecipazione** presente nella “thank you” page della pre - iscrizione e nella mail di conferma della pre - iscrizione, accettando il presente Regolamento e le clausole vessatorie ivi contenute, e che si riportano qui integralmente: Art. 5 “*Resta inteso che i Promotori non saranno responsabili di alcun danno relativo al trasporto e in caso di mancata ricezione.*”, Art. 7 “*I promotori si riservano il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni modifica ritenuta necessaria sia al Regolamento che al calendario del Contest nonché di rinviare di massimo 12 mesi il Contest stesso in qualsiasi fase di selezione, senza restituzione della quota versata o alcun riconoscimento a titolo di risarcimento e/o indennizzo per i partecipanti*”;
- **versare la quota di iscrizione di € 183,00** IVA inclusa ad Aromacademy, entro e non oltre venerdì 27 settembre 2024, per mezzo di bonifico, alle seguenti coordinate:
AP FORMAZIONE E CONSULENZE SRL (Aromacademy), Monte dei Paschi di Siena IT46R0103003207000002984873, causale: “Quota iscrizione Panettone Awards di [Nome e Cognome, Ragione Sociale dell'Attività]”
- **inviare la scheda di partecipazione debitamente compilata** come sopra indicato e sottoscritta assieme con la copia del bonifico, all'indirizzo e-mail marketing@aromacademy.eu

Si precisa che l'iscrizione si considera perfezionata alla data di ricezione del bonifico; Aromacademy informerà i Partecipanti dell'avvenuta registrazione attraverso una e-mail.

La chiusura delle iscrizioni è prevista venerdì 27 settembre 2024; le iscrizioni, tuttavia, potrebbero essere chiuse in anticipo qualora i Promotori raggiungessero un numero di iscrizioni pari a 200; in

tal caso, sarà premura dei Promotori informare attraverso i propri canali social e siti web del raggiungimento del numero massimo di iscritti.

Verifica circa l' idoneità degli iscritti, secondo le caratteristiche previste nel presente regolamento.

2° fase – Realizzazione Panettoni Tradizionali e Prima Selezione

Gli iscritti considerati idonei (i “**Partecipanti**”) dovranno realizzare n. 3 Panettoni Tradizionali da inviare ad Aromacademy nelle date comprese **tra lunedì 30 settembre 2024 e lunedì 7 ottobre 2024**. **I Panettoni dovranno essere inviati ad Aromacademy**, al seguente indirizzo: *Piazza di Cinecittà 42- 00174 Roma (RM)*.

Una volta giunti a destinazione, i Panettoni saranno presi in carico da un delegato di Aromacademy, che provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato in vista della loro selezione ad opera della Giuria.

Resta inteso che i Promotori non saranno responsabili di alcun danno relativo al trasporto e in caso di mancata ricezione.

Per la Prima Selezione, i Partecipanti saranno liberi di utilizzare i prodotti che desiderano, anche non appartenenti alla famiglia marchio Irca o Cesarin, ferme restando le limitazioni previste dall'Articolo 6 del presente Regolamento. Resta inteso che **l'utilizzo di semilavorati per la realizzazione di prodotti dolciari da forno (a titolo esemplificativo preparati, mix) non è consentito.**

I Panettoni dovranno comunque soddisfare le seguenti caratteristiche:

- privi di glassa;
- bassi o alti;
- peso compreso tra 980 g e 1030 g, pirottino compreso.

I Panettoni così inviati verranno valutati da una giuria di Maestri Pasticceri. I componenti della giuria verranno indicati nei giorni precedenti la Prima Selezione sulle pagine social e siti web dei Promotori.

I Maestri Pasticceri valuteranno le seguenti caratteristiche:

- aspetto estetico;
- alveolatura;
- distribuzione della frutta;
- gusto.

La Prima Selezione avverrà venerdì 11 ottobre 2024, presso Aromacademy, Piazza di Cinecittà 42- 00174 Roma (RM); l'orario verrà comunicato in concomitanza con l'evento sulle pagine social e sul sito web dei Promotori.

L'evento si terrà a porte chiuse e sarà documentato sulle pagine social dei Promotori.

La giuria tecnica di eccellenza sarà composta da illustri pasticceri.

La giuria selezionerà 10 (dieci) Partecipanti che avranno accesso alla Selezione Finale (i “**Finalisti**”). I Finalisti così individuati riceveranno una e-mail di conferma agli indirizzi e-mail indicati in fase di iscrizione.

3° Fase – Realizzazione Panettoni Irca/ Cesarin e Selezione Finale

I Finalisti così individuati avranno accesso alla Selezione Finale, che consiste in due prove (le “**Prove**”):

- Realizzazione di **n. 3 Panettoni tradizionali con prodotti marchio Cesarin** (il “**Kit marchio Cesarin**”), con le seguenti caratteristiche: privi di glassa, bassi o alti, del peso compreso tra 980 g e 1030 g, compreso il pirottino.

Il Kit marchio Cesarin comprende:

- 10 kg di Arancio Candito linea Academy 10x10;
- 5 kg. di Cedro Candito cubetti linea Selezione;
- Paste di agrumi canditi:
- PastaFrutta Oro Arancio - 5 kg
- PastaFrutta Oro Limone - 5 kg
- Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli 3,5 kg.

- Realizzazione di **n. 3 Panettoni al cioccolato marchio Irca** (il “**Kit marchio Irca**”), con le seguenti caratteristiche: a impasto scuro, glassati al cioccolato, bassi o alti, del peso compreso tra 980 g e 1030 g, compreso il pirottino.

Il Kit marchio Irca comprende:

- 10 kg di Cioccolato IRCA: Sinfonia 68% (cioccolato fondente)

Resta inteso che **l'utilizzo di semilavorati per la realizzazione di prodotti dolciari da forno (a titolo esemplificativo preparati, mix) non è consentito.**

I Finalisti riceveranno dai Promotori, presso il domicilio indicato all'atto dell'iscrizione, i Kit marchio Cesarin e i Kit marchio Irca necessari per la realizzazione delle Prove, **entro venerdì 25 ottobre 2024.**

Resta inteso che anche durante la realizzazione dei Panettoni per la Selezione Finale rimangono ferme le limitazioni di cui all'articolo 6 e 7 del presente Regolamento.

I Panettoni così realizzati dovranno essere **ricevuti dai Promotori entro e non oltre lunedì 18 novembre 2024 a Irca S.p.A., al seguente indirizzo: Viale Danimarca 30, Gallarate (VA), 21013.**

Per comodità del destinatario, si invitano i Finalisti a identificare il prodotto con la seguente dicitura: “*RIF. Contest Panettone Awards*”.

I Panettoni, una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato di Irca, che provvederà a numerarli per garantirne il completo anonimato in vista della loro selezione ad opera della Giuria.

I Panettoni verranno giudicati da una giuria tecnica internazionale di eccellenza, capitanata da Davide Malizia.

Ciascun membro della giuria esprimerà un giudizio tramite un punteggio da (1) uno a 10 (dieci), la cui somma decreterà il vincitore di ogni prova; nella valutazione dei Panettoni, i membri della giuria terranno in considerazione le seguenti caratteristiche:

- aspetto estetico;
- alveolatura;
- distribuzione della frutta e del cioccolato;
- gusto.

La valutazione della giuria è insindacabile.

La Selezione Finale avrà luogo venerdì 22 novembre 2024 presso **IRCA Academy**, viale Danimarca 30, 21013 Gallarate (VA), dalle ore 14.00 in poi.

Le categorie di Vincitori saranno così determinate:

- n. 1 vincitore del Panettone Cesarin;
- n. 1 vincitore del Panettone cioccolato Irca;
- n. 3 vincitori assoluti per entrambe le categorie sommate (di cui primo, secondo e terzo posto).

L'immagine dei Vincitori verrà pubblicata sulle pagine social dei Promotori.

Tutti i finalisti riceveranno un diploma da finalista.

Il Vincitori riceveranno, a titolo di riconoscimento del merito personale, un trofeo e uno sticker (vetrofanìa) che verranno consegnati al termine della Finale.

6. CAUSE DI ESCLUSIONE E INAMMISSIBILITÀ

A pena di inammissibilità al concorso e/o di immediata esclusione, nell'iscrizione al Contest o nella realizzazione dei Panettoni dovranno essere rispettate le seguenti caratteristiche:

- i)* il disciplinare di legge di cui al Decreto 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno" (GU n. 177 del 1- 8-2005);
- ii)* divieto di utilizzo di semilavorati per la realizzazione di prodotti dolciari da forno (a titolo esemplificativo, preparati e mix);

- iii) divieto di utilizzo dei seguenti ingredienti: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici così come dovrà esserci assoluta assenza di conservanti, emulsionanti e additivi.
- iv) i Panettoni dovranno sempre:
- essere contenuti in un pirottino senza loghi, marchi e/o segni distintivi del partecipante;
 - essere inviati entro 7 (sette) giorni dalla loro realizzazione;
 - essere corredati dalla lista degli ingredienti e dai seguenti dati, come predisposto dall'Allegato A:
 1. nome e cognome del partecipante;
 2. nome e sede dell'attività commerciale;
 3. indirizzo, CAP e paese di residenza del partecipante;
 4. recapito telefonico personale;
 5. indirizzo e-mail;
 6. data di realizzazione del Panettone.

Si precisa che ai fini di cui sopra potranno essere condotte, a campione, analisi di laboratorio. Resta inteso che il Partecipante dichiarato escluso non avrà diritto ad ottenere la restituzione della quota di iscrizione corrisposta.

7. ADEMPIMENTI E GARANZIE

I Partecipanti garantiscono di essere gli autori dei Panettoni inviati, che rappresentano il prodotto di una lavorazione artigianale propria.

I Partecipanti sono consapevoli che ogni Panettone inviato potrà essere oggetto di foto e/o riprese video e il relativo materiale potrà essere diffuso insieme alla propria immagine sui siti internet e sui canali social dei promotori per finalità di marketing senza che sia dovuto alcun compenso connesso ai diritti sull'uso dell'immagine.

I partecipanti dichiarano che i dati e le informazioni forniti corrispondono al vero e prendono atto che l'indicazione di dati e/o informazioni falsi o inesatti potrà costituire causa di inammissibilità o di esclusione dal Contest e l'annullamento dell'eventuale vincita.

I promotori si riservano il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni modifica ritenuta necessaria, nel rispetto di quanto già creato dal Partecipante, sia al Regolamento che al calendario del Contest nonché di rinviare di massimo 12 mesi il Contest stesso in qualsiasi fase di selezione, senza restituzione della quota versata o alcun riconoscimento a titolo di risarcimento e / o indennizzo per i partecipanti.

8. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali dei partecipanti saranno trattati dai Promotori in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR per le finalità connesse con la gestione e organizzazione del presente Contest e, previo consenso, esclusivamente da Irca per finalità di marketing.

9. PROMOZIONE SUI SOCIAL DELLA PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE FINALE

I 10 (dieci) Partecipanti alla Selezione Finale potranno pubblicare sui propri profili social la partecipazione al Contest e alla partecipazione alla Selezione Finale.

Per essere ripostati dai Promotori i Partecipanti potranno inserire i seguenti tag:

- **INSTAGRAM:** @cesarinspa, @ircagroup_italia e @aromacademy
- **FACEBOOK:** @cesarin.spa @ircaspa @aromacademy

e i seguenti **hashtag:** #panettoneawards2024

ALLEGATO A

LISTA DEGLI INGREDIENTI E INFORMAZIONE PARTECIPANTE

NOME

COGNOME

RAGIONE SOCIALE

INDIRIZZO ATTIVITÀ

CITTÀ ATTIVITÀ

INDIRIZZO PARTECIPANTE

CITTÀ PARTECIPANTE

CAP

EMAIL

DATA DI REALIZZAZIONE PANETTONE

LISTA DEGLI INGREDIENTI

