



# Regolamento

**Campionato Europeo in Decorazione delle Torte**

**Varsavia 24-25 febbraio 2018**

## **Indice**

Introduzione .....	3
I. Partecipanti .....	4
II. Applicazioni e qualifiche .....	5
III. Viaggio e alloggio .....	6
IV. Concorrenze e svolgimento del Campionato.....	7
V. Giuria e criteri di valutazione.....	13
VI. Premi .....	14
VII. Disposizioni finali .....	15

## Introduzione



Ho il piacere di invitarvi a partecipare al Campionato Europeo in Decorazione delle Torte che si svolgerà durante la più grande fiera del settore in Polonia, EXPO SWEET 2018.

La partecipazione al Campionato è una sfida che indubbiamente vale la pena intraprendere, costituisce il culmine di molte ore di lavoro, di passione ed esperienza,

facciamo sì che la decorazione della torta e i suoi sapori siano degni di un Campionato Europeo !

La partecipazione al Campionato è anche un'opportunità per scambiare esperienze con altri colleghi del settore, acquisire nuove conoscenze e molta ispirazione in un ambiente unico e atmosfera amichevole grazie all'impegno degli Organizzatori.

I partecipanti dovranno competere in tre concorsi. Uno di loro consiste nella preparazione presso il proprio laboratorio, trasporto ed esibizione di una torta occasionale (da esposizione). La sfida successiva consiste nella preparazione di un elemento decorativo componendolo in una speciale gabbietta, trasporto del prodotto già pronto o fabbricazione sul posto di torte da degustazione. L'intera presentazione dovrà ispirarsi a un tema specifico, scelto dal partecipante. La Giuria valuterà tra le altre cose, l'estetica, la scelta dei colori, la quantità di tecniche decorative correttamente applicate, la creatività e la composizione dei gusti proposta.

Vieni a trovarci e dimostra di essere Tu il Campione d'Europa. Aspettiamo con curiosità le nuove tecniche, composizioni insolite, temi accattivanti e gusti che non ci dimenticheremo mai.

***Malgorzata Weber***

(Presidente della Giuria)

## **I. Partecipanti**

- I.1. Possono partecipare al Campionato solamente i rappresentanti delle ditte (ovvero il personale addetto o i titolari ),che potranno documentare la loro correlazione col settore pasticceria, gelatiero, caramelliero, panetteria o gastronomico e che conducono un attività economica regolarmente registrata nell'ambito di uno dei settori sopracitati, in uno dei paesi europei.
- I.2. Nelle comunicazioni ufficiali l'Organizzatore riporterà sempre come partecipante la/le persona/e che prende/prendono parte alla competizione insieme al nome della ditta che essi rappresentano.
- I.3. Le Squadre che partecipano alla gara sono composte di due persone (di seguito chiamate Partecipanti o Squadre) composte da un Giocatore e un Allenatore, che durante il Campionato svolge il ruolo di giudice che dovrà esprimere il suo voto. Sarà consentito l'aiuto di altre persone durante l'assemblaggio della torta da esposizione, nella fase di preparazione della mostra o nel trasferimento della torta con relativo elemento decorativo sullo stand espositivo.
- I.4. L'Organizzatore si riserva il diritto di far indossare alle Squadre apposite divise – indumenti da lavoro, grembiuli, copricapi sui quali verranno apposti i loghi. Il Partecipante sarà tenuto a presentarsi indossando l'indumento sopra citato durante il lavoro- nel tempo previsto come regolamentare – durante il concorso, per comparire davanti alla Giuria, durante le interviste e in occasione del galà di premiazione. Il Partecipante dovrà indossare pantaloni o gonne nere nonché scarpe nere durante le gare del Campionato e nelle comparizioni ufficiali.
- I.5. L'Organizzatore garantisce ai Partecipanti pernottamenti gratuiti e il rimborso delle spese di viaggio – per maggiori dettagli vedansi altre, successive veoci del regolamento.

## **II. Inoltro di domande di partecipazione e qualifiche**

- II.1. Ogni partecipante è obbligato a inviare all'Organizzatore la domanda di partecipazione su apposito modulo disponibile sul sito web: **<http://exposweet.pl/regulaminy>**. Si accettano le domande fino al 30.11.2017. Inoltre, alla domanda andranno allegate n.3 fotografie delle proprie decorazioni dolciarie. Le foto non dovranno superare le capacità di 2 MB di memoria. Le domande di partecipazione compilate su appositi moduli dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo: **[mistrzostwa@exposweet.pl](mailto:mistrzostwa@exposweet.pl)**
- II.2. Il numero dei posti disponibili per partecipare al Campionato è limitato. Deciderà la qualità dei lavori sulle foto inviate. A valutare il lavoro sarà un apposita giuria di qualificazione.
- II.3. I risultati delle qualificazioni verranno inviati individualmente ai rispettivi Partecipanti entro il 15 XII 2017.
- II.4. I Partecipanti qualificati dovranno pagare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della notifica (e non oltre il 25 XII 2017) la quota di iscrizione di 100 Euro (o 420 pln per le Squadre polacche). Il mancato pagamento della quota entro il termine previsto causa automaticamente la squalifica della squadra. I pagamenti andranno effettuati al seguente conto corrente bancario:
- Expo Sweet EZIG:  
ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972  
SWIFT code: INGBPLPW  
Causale: ME2018, nome del partecipante
- II.5. Il mancato pagamento entro il termine specificato comporta l'automatica squalifica della Squadra e l'assegnazione del diritto di partecipazione alla successiva Squadra.

### **III. Viaggio e alloggio.**

- III.1. Ai Partecipanti qualificati a partecipare alle gare finali, adempienti al pagamento della quota di iscrizione, l'Organizzatore garantirà la sistemazione gratuita in albergo a tre stelle per due persone, in camere singole con due pasti al giorno (colazione e cena), nei giorni dal 24.02 (arrivo)\* al 26.02 (partenza). A richiesta dei partecipanti sarà possibile una sistemazione in camera doppia per i componenti della Squadra.
- III.2. L'Organizzatore prevede un rimborso delle spese di viaggio forfettario nell'importo di 400 euro per le Squadre arrivanti dall'estero e nell'importo di 800 zloty netti per le Squadre polacche. La liquidazione degli importi forfettari avviene mediante bonifico bancario a fronte di fattura IVA emessa dal soggetto economico che delega la Squadra, alla chiusura del Campionato. La fattura dovrà riportare la seguente causale „Rimborso spese di viaggio dei partecipanti al campionato Expo Sweet 2018”.
- III.3. Le Squadre che arriveranno con i propri automezzi riceveranno un voucher per il parcheggio gratuito per i giorni del 24 e 25 febbraio.
- III.4. L'Organizzatore garantisce il trasporto collettivo dei Partecipanti dal e verso l'albergo nel giorno del Campionato. L'orario preciso delle partenze dei pullman verrà notificato con apposito comunicato.

\* Per le Squadre Estere sarà possibile garantire il pernottamento alberghiero fin dal giorno precedente, ovvero dal 23.02.

## **IV. Concorrenze e svolgimento del Campionato**

IV.1. I partecipanti devono presentarsi il giorno 24.02.2018 ore 15:00 nel capannone della fiera in ul. Prądyńskiego 12/14 a Varsavia, dove si terrà il check-in prima dell'inizio del Campionato e ci sarà l'assegnazione dei numeri di partecipazione.

IV.2. Durante il Campionato i concorrenti si sfideranno nei seguenti concorsi:

**A) torta occasionale (da esposizione)**

**B) elemento decorativo preparato in loco**

**C) torta per degustazione.**

IV.3. Il tema da presentare per il concorso è a libera scelta tuttavia si precisa che sia la torta occasionale (da esposizione) che gli elementi decorativi dovranno essere correlati tra loro.

IV.4. **A) La torta occasionale (da esposizione).**

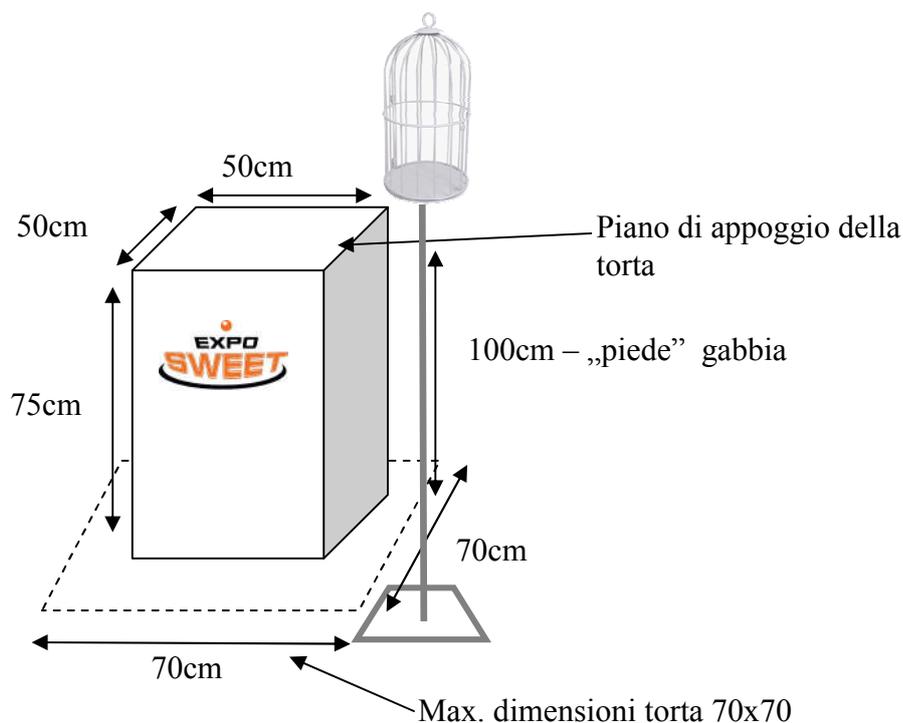
Ogni Partecipante preparerà presso il proprio laboratorio un campione di torta occasionale (da esposizione) su un tema a libera scelta.

IV.5. La torta occasionale dovrà essere consegnata intera o suddivisa in parti componenti sul terreno del Campionato il giorno 24 febbraio. Nell'orario 16:00-18:00 occorrerà sistemare (appoggiare) la torta sull'apposito basamento, corrispondente al proprio numero di partecipazione assegnato.

IV.6. L'Organizzatore fornisce il basamento per l'esposizione della torta. Esso è costituito da un corpo bianco di dimensioni 50cm x 50cm, altezza 75cm. I basamenti non potranno essere rivestiti o coperti da tovaglie, a disposizione del partecipante vi sarà solamente il piano superiore delle dimensioni come sopra. Non ci sono vincoli di forma e sagoma nonché altezza della torta che verrà esposta purché non si oltrepassi il lunghezza e larghezza le dimensioni di 70cm x 70cm.

IV.7. L'Organizzatore garantisce gli spazi per immagazzinare i contenitori, gli imballi, cartoni, ceste da trasporto. I concorrenti saranno tenuti a provvedere con i propri mezzi ad assicurare le necessarie attrezzature e strumenti necessari per realizzare i lavori concorsuali.

Visualizzazione dello stand per esporre la torte concorsuali da esposizione con relativi elementi decorativi.



A causa delle condizioni prevalenti all'interno della sala espositiva si raccomanda di preparare le decorazioni delle torte su modelli di torta finti. La giuria non valuterà la composizione, il gusto né la ricetta della torta decorativa.

IV.8. Tuttavia, si fa presente che se anche la torta stessa è finta ma le relative decorazioni dovranno essere preparate utilizzando elementi commestibili (caramello, pasta di zucchero, masse decorativa, ecc.).

IV.9. La Giuria avrà il diritto di togliere dei punti ai partecipanti qualora dovesse constatare che sia la struttura della torta stessa che dei suoi alcuni elementi potrebbero non reggere se la torta esposta non fosse un simulacro artificiale. Per cui le tecniche di fissaggio e di giunzione dei singoli elementi decorativi devono essere le stesse che potrebbero essere utilizzate per una torta commestibile.

IV.10. La valutazione delle torte da esposizione avverrà nel orario 8:30 – 11:00 il 25 febbraio. Durante la valutazione il Partecipante potrà essere chiamato a intervenire per presentare brevemente la sua torta, illustrare le tecniche di decorazione utilizzate e descrivere gli ingredienti e la materia prima utilizzate.

IV.11. **B) Elementi decorativi.**

Ogni Partecipante dovrà preparare sul posto un elemento decorativo a scelta correlato in tema con la torta e mostrarlo su un apposito espositore speciale – una gabbia decorativa, di cui la foto e dimensioni sono state riportate alla voce IV.17. Ogni partecipante riceverà per posta una gabbia per le prove che **dovrà tassativamente riportare indietro per il Campionato**. L'elemento o gli elementi decorativi costruiti sulla gabbia possono avere qualsiasi carattere dovranno solo riferirsi in modo coerente al tema principale della torta da esposizione.

IV.12. Gli elementi decorativi (compresi tutti componenti) destinati per essere costruiti sulla gabbia decorativa dovranno essere preparati rigorosamente durante la gara di Campionato. Questi elementi devono essere preparati utilizzando esclusivamente prodotti commestibili, masse dolciarie, caramello, cioccolato ecc – secondo quanto avrà deciso il Partecipante. È vietato utilizzare elementi preparati prima sia interamente che parzialmente.

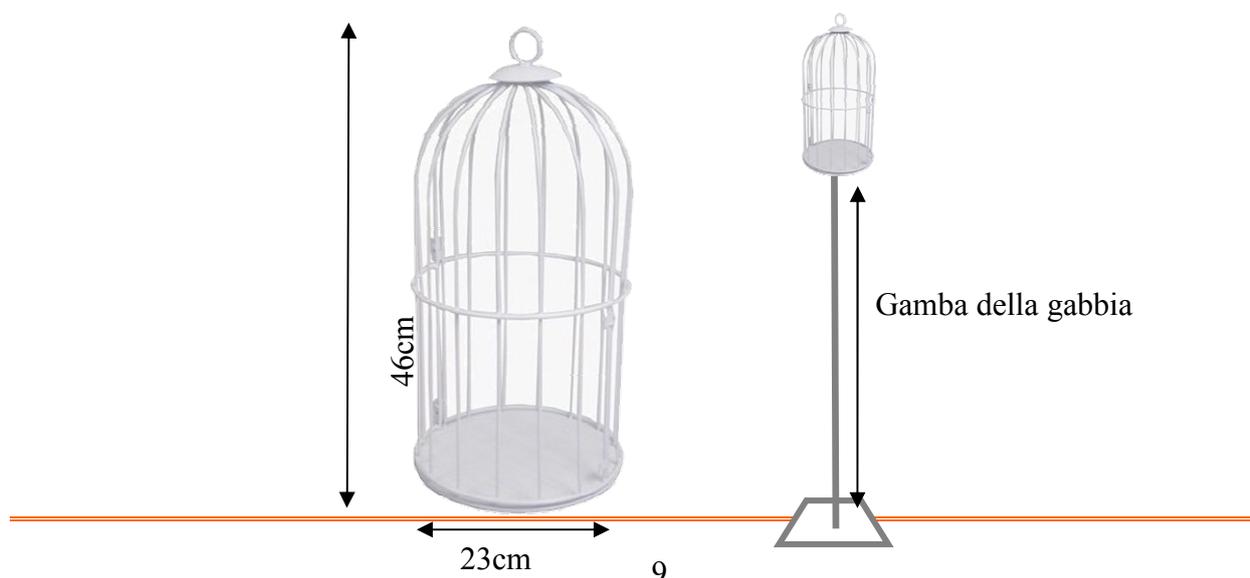
IV.13. L'utilizzo di elementi preparati prima potrà portare alla squalifica del Partecipante.

IV.14. La gabbia decorativa è di colore bianco ed è costruita in metallo. Durante il Campionato la gabbia verrà sistemata su una gamba costruita di profilo bianco, avrà l'altezza di 100cm.

IV.15. Le gabbie verranno spedite ai Partecipanti al più tardi entro il 5 gennaio 2018 (la spedizione seguirà l'ordine di iscrizione) in modo che tutti i partecipanti possano effettuare prove di preparazione e montaggio degli elementi decorativi. Attenzione, ogni Partecipante **dovrà riportare** la sua gabbia ricevuta per la gara del Campionato in quanto verrà utilizzata dallo stesso per eseguire ed esporre il proprio lavoro.

IV.16. Vi è piena libertà nella scelta della modalità di fissaggio dell'elemento decorativo sulla gabbia.

IV.17. Dimensioni e vista della gabbia per l'elemento decorativo:



IV.18. La preparazione dell'elemento decorativo durante il Campionato inizierà il 25.02 alle ore **8:30**.

IV.19. L'arredamento del banco di lavoro comprende:

- una sedia
- un tavolo di dimensioni min. 80x80cm, coperto da una tovaglia impermeabile
- un carrello per utensili da pasticciere 53x32,5cm, altezza 180cm, con quattro ripiani pieni e due ripiani con fori.

IV.20. La realizzazione dell'elemento decorativo completo dovrà concludersi entro le ore 15:30. Al più tardi alle 15:30 l'elemento decorativo dovrà essere sistemato al suo posto appresso alla torta di esposizione. I lavori esposti più tardi di questa scadenza potranno essere squalificati.

IV.21. **C) Torta di degustazione.**

Ogni Partecipante dovrà portare **3** identiche piccole torte per la degustazione. Ogni tortino peserà 1200 – 1400g. I tortini saranno destinati alla degustazione dalla giuria e dovranno essere preparati con la stessa tecnica che potrebbe essere applicata per preparare le torte decorative. La Giuria potrà togliere dei punti nel caso ritenesse che la torta decorativa non potrebbe essere preparata con la stessa tecnica dei tortini preparati per la degustazione. Le torte per la degustazione non dovranno essere decorate ma potranno essere coperte dalla stessa massa utilizzata per le torte da esposizione (per esempio le masse dolciarie, cioccolato plastico, glassa di zucchero, ecc.).

IV.22. I Partecipanti che avranno portato le torte degustative pronte potranno lasciarle negli armadi frigoriferi assegnati, il giorno 24.02 dopo le ore 15:00.

IV.23. I Partecipanti potranno, se del caso, preparare sul posto le torte per la degustazione. L'Organizzatore renderà disponibile il giorno 24.02 i box con apposita attrezzatura da pasticciere, in cui si potrà sistemare e preparare le torte destinate alla degustazione. I box saranno disponibili nell'orario 18:00-22:00, con la riserva che la Squadra non potrà lavorare nei box per più di 90 minuti. L'ordine di occupazione dei box seguirà l'ordine dei numeri di partecipazione.

IV.24. Le torte di degustazione saranno sottoposte alle prove di valutazione di degustazione nell'orario dalle 10:50 alle ore 14:00 il giorno 25.02. L'ordine di consegna delle torte corrisponderà alla numerazione di partecipazione. Un piano cronologico dettagliato della consegna delle torte per la degustazione è riportato nella tabella che segue:

	Tagliare torta	Consegna torta	Degustazione dalla Giuria
Partecipante 1	10:50 – 10:59	11:00	11:00 – 11:10
Partecipante 2	11:00 – 11:09	11:10	11:10 – 11:20
Partecipante 3	11:10 – 11:19	11:20	11:20 – 11:30
Partecipante 4	11:20 – 11:29	11:30	11:30 – 11:40
Partecipante 5	11:30 – 11:39	11:40	11:40 – 11:50
Partecipante 6	11:40 – 11:49	11:50	11:50 – 12:00
Partecipante 7	11:50 – 11:59	12:00	12:00 – 12:10
Partecipante 8	12:00 – 12:09	12:10	12:10 – 12:20
Partecipante 9	12:10 – 12:19	12:20	12:20 – 12:30
Partecipante 10	12:20 – 12:29	12:30	12:30 – 12:40
Partecipante 11	12:30 – 12:39	12:40	12:40 – 12:50
Partecipante 12	12:40 – 12:49	12:50	12:50 – 13:00
Partecipante 13	12:50 – 12:59	13:00	13:00-13:10
Partecipante 14	13:00-13:09	13:10	13:10 – 13:20
Partecipante 15	13:10 – 13:19	13:20	13:20 – 13:30
Partecipante 16	13:20 – 13:29	13:30	13:30 – 13:40
Partecipante 17	13:30 – 13:39	13:40	13:40 – 13:50
Partecipante 18	13:40 – 13:49	13:50	13:50 – 14:00

IV.25. La procedura della consegna e degustazione della torta è la seguente – il Partecipante all'ora in cui viene chiamato si presenta allo stand del taglio delle torte e taglia la prima torta in fette uguali, dalla grammatura di 100g circa. La seconda torta viene tagliata a metà e una delle parti viene poi tagliata in pezzi uguali dalla grammatura di 100g. La seconda parte rimane intatta, si procede nella stessa maniera anche con la terza torta. Il servizio dei camerieri della Expo Sweet ritira le porzioni delle torte dal Partecipante e le serve alla Giuria per la prova di degustazione. Contemporaneamente, il servizio dei camerieri porta alla Giuria una torta non tagliata e una torta sezionata (la metà della torta tagliata). Nel caso le porzioni tagliate risultassero non sufficienti per l'intera Giuria, dopo la presentazione delle torte il Partecipante taglierà le altre torte per la degustazione.

## Il Cronoprogramma del Campionato:

### Giorno 24.02.2018

1. Arrivo – entro le ore 15:00
2. Apertura e estrazione dei numeri - ore 15:00-16:00
3. Installazione delle torte di esposizione - ore 16:00-18:00
4. Assemblaggio delle torte per degustazione (a seconda delle esigenze – ore 18:00-22:00
5. Servizio trasporto dei partecipanti all’hotel con pullman – dopo ore 22:00
6. Cena in albergo; individualmente – entro le ore 23:00

### Giorno 25.02.2018

1. Colazione in albergo 6:30-7:30
2. Arrivo e inizio dei preparativi per ul lavoro 8:00-8:30
3. Valutazione delle torte di esposizione 8:30- 11:00
4. Realizzazione dell’emento decorativo - 8:30-15:30
5. Valutazione delle torte di degustazione – 11:00-14:00
6. Valutazione dell’elemento decorativo – 15:30-16:00
7. Trasferimento delle torte sugli stand di esposizione 16:30-17:15
8. Pubblicazione dei risultati - dalle ore 17:30
9. Trasporto in hotel – dopo le ore 19:00
10. Cena di gruppo dei Partecipanti – ore 20:30

Organigramma grafico del Campionato	6:30	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00-14:00	15:30	16:00	16:30	17:15	17:30	18:30	19:00	20:00	20:30
Il giorno 25 febbraio 2018																		
Colazione in albergo	■	■																
Presenza sul terreno del Campionato			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Realizzazione dell’elemento decorativo				■	■	■	■	■	■	■								
Valutazione delle torte di esposizione				■	■	■	■	■	■	■								
Valutazione delle torte di degustazione									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Valutazione dell’elemento decorativo										■	■	■	■	■	■	■	■	■
Trasferimento delle torte sugli stand												■	■	■	■	■	■	■
Pubblicazione dei risultati														■	■	■	■	■
Trasporto in albergo																■	■	■
Cena																		■

### Giorno 28.02.2018

1. Proclamazione del vincitore del Premio del Pubblico – 28.02 ore 12:00\*
2. Ritiro delle torte – 28.02 dalle ore 16:30

\* l’orario potrebbe subire delle variazioni. In tal caso il nuovo orario di annunciazione del Premio del Pubblico verrà comunicata il giorno 26.02.

## **V. Giuria e criteri di valutazione**

La Giuria è costituita dal:

- Presidente – rappresentante dell'Organizzatore.
- Membro onorario della Giuria.
- Giurati – rappresentanti delle Squadre (allenatori).

I membri della Giuria comunicheranno in lingua inglese e polacca. L'Organizzatore garantisce un interprete generale (polacco – inglese), invece non potrà garantire interpreti individuali.

La Giuria valuterà le singole torte – esposizioni, prendendo in considerazione i seguenti criteri. Il numero totale dei punti assegnati dalla giuria è pari a 1600.

Oltre alla Giuria di valutazione, l'Organizzatore designerà dei giudici tecnici che controlleranno in tempo reale la correttezza di svolgimento della gara. I giudici tecnici non attribuiranno punteggi ma segnaleranno solamente alla Giuria qualsiasi violazione del regolamento.

### **Punteggio:**

#### **A) Torta occasionale (da esposizione)**

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Aspetto – estetica – scelta dei colori                   | 0 – 100Punti |
| 2. Numero delle tecniche decorative correttamente applicate | 0 – 100Punti |
| 3. Grado di difficoltà della realizzazione                  | 0 – 100Punti |
| 4. Originalità` della forma                                 | 0 – 100Punti |
| 5. Presentazione del tema                                   | 0 – 100Punti |

#### **B) Elemento decorativo**

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. Aspetto – estetica – scelta dei colori                | 0 – 100Punti |
| 2. Numero delle tecniche applicate e tipi di decorazione | 0 – 100Punti |
| 3. Grado di difficoltà della realizzazione               | 0 – 100Punti |
| 4. Corrispondenza con il tema della torta occasionale    | 0 – 100Punti |
| 5. Organizzazione e ordine del lavoro                    | 0 – 100Punti |

#### **C) Torte di degustazione**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. creatività, estetica della presentazione  | 0 - 200 Punti |
| 2. composizione dei gusti                    | 0 - 200 Punti |
| 3. struttura, complessità della composizione | 0 - 200 Punti |

## **VI. Premi**

Per i vincitori l'Organizzatore ha previsto i seguenti premi:

### **I Posto**

- Medaglia d'oro per il Partecipante e Allenatore (membro della giuria),
- Coppa commemorativa per la ditta
- Diploma
- Premio degli sponsor nell'ammontare di 2 000\* Eur per il Partecipante.

### **II Posto**

- Medaglia d'argento per il Partecipante e Allenatore (membro della giuria),
- diploma
- Premio degli sponsor nell'ammontare di 1 000\* Eur per il Partecipante.

### **III Posto**

- Medaglia di bronzo per il Partecipante e Allenatore (membro della giuria),
- diploma
- Premio degli sponsor nell'ammontare di 500\* Eur per il Partecipante.

**Oltre ai premi principali la Giuria assegnerà i seguenti premi speciali per:**

- Il miglior Elemento Decorativo
- La migliore Torta di Degustazione.

Tutti i Partecipanti ed Allenatori (membro della giuria) riceveranno medaglie commemorative e attestati di partecipazione al Campionato.

\* Tutti gli importi sono **importi lordi**. Il pagamento avverrà con assegno o bonifico bancario sul conto corrente indicato entro 14 giorni. La tassa viene pagata dall'Organizzatore e i Partecipanti non ricevono il modulo PIT e non dovranno denunciare questo reddito presso l'Agenzia delle Entrate. Nel caso dei Partecipanti polacchi gli importi verranno ricalcolati in PLN al cambio fisso di 4,2zł/E.

Sarà vincitore del Campionato colui che otterrà il maggior punteggio totale dalla Giuria del Concorso.

L'annuncio dei risultati del Campionato e la cerimonia ufficiale di consegna dei premi si terrà il giorno 25 febbraio alle ore 17:30 sul terreno del Forum del Campionato. I partecipanti che assisteranno alla cerimonia di consegna dei premi saranno tenuti ad indossare gli indumenti distribuiti loro dall'Organizzatore del Campionato (tuta, grembiule, fascetta, copricapo).

## **VII. Disposizioni finali**

- VII.1. I lavori concorsuali rimangono sul terreno del Campionato fino il giorno 28 febbraio 2018 ore 16.30.
- VII.2. I Partecipanti possono ritirare i suoi lavori il giorno 28.02.2018 dalle ore 16:30 alle ore 20:00. Se i lavori non vengono ritirati l'Organizzatore si riserva il diritto di smaltirli o trasmetterli alle scuole gastronomiche come materiale didattico.
- VII.3. I lavori o elementi del lavoro concorsuale possono essere protette (imballate) e rimandate al Partecipante a sue spese e responsabilità. Questo deve essere tuttavia concordato con l'Organizzatore entro il giorno 15 febbraio 2018.
- VII.4. L'Organizzatore si riserva il diritto di annullare il Campionato per ragioni fortuite. Tale evento non comporterà alcun rimborso dei costi ed altri esborsi finanziari sostenuti dal Partecipante per preparare il lavoro concorsuale. Nel caso di annullamento del Campionato l'Organizzatore rimborserà le quote d'iscrizione.
- VII.5. La valutazione dei lavori dalla Giuria è definitiva e non è soggetta a ricorso né a contestazione. I risultati vengono pubblicati e riportati sulla pagina web [www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl) dopo la fiera.
- VII.6. Presentandosi al Campionato, i Partecipanti dichiarano con lo stesso che possiedono i diritti d'autore e diritto all'immagine che consente la riproduzione, distribuzione e divulgazione dei lavori che svolgeranno durante il Campionato.
- VII.7. Qualsiasi responsabilità derivante dall'eventuale mancata conformità al punto VII.6 sarà esclusivamente a carico del Partecipante.
- VII.8. I Partecipanti al momento di adesione al Campionato concedono all'Organizzatore il diritto di utilizzare le foto e altre immagini dei loro lavori, ricette e descrizioni, nonché di utilizzare l'immagine, il nome e cognome della sua persona, nonché di divulgare queste immagini compreso, senza limiti territoriali e temporali, i seguenti campi di utilizzo: fissazione, moltiplicazione con qualsiasi tecnica, commercializzazione, introduzione nella memoria del computer, esecuzione pubblica e pubblicazione, esposizione, visualizzazione, noleggio, affitto, trasmissione visuale o vocale in qualsiasi modo da qualsiasi organizzazione radiofonica o televisiva, pubblicazione e distribuzione tramite Internet – nei materiali informativi o di promozione dell'Organizzatore o dei soggetti con lui cooperanti.
- VII.9. I Partecipanti al Campionato autorizzano l'Organizzatore col diritto di concedere ulteriori diritti, a utilizzare tutti i materiali trasmessi da loro ai fini del Campionato, in particolare a inserirli nella memoria del computer o altro dispositivo, il trattamento dei materiali nonché la loro pubblicazione e

diffusione in relazione alla promozione del Campionato senza limiti temporali e territoriali, nell'ambito descritto al punto VII.8.

VII.10. L'Organizzatore si riserva il diritto di apportare delle modifiche al regolamento. In tal caso l'Organizzatore ne informerà tutti i Partecipanti via e mail. In caso di modifica del regolamento non è previsto alcun rimborso di costi od altri oneri sostenuti dai Partecipanti nella preparazione del Campionato.

VII.11. In caso di domande o dubbi si prega di inviarle al seguente indirizzo di e mail **mistrzostwa@exposweet.pl**. L'Organizzatore accetta le domande e risponde entro il 31.01.2018. Dopo questa data l'Organizzatore non fornirà più informazioni relativamente al regolamento (eventuali domande possono essere presentate durante l'apertura del Campionato).