



EXPO
SWEET
2020

Regolamento

Il Campionato Europeo in Decorazione delle Torte



Varsavia, 23-24 febbraio 2020

Indice

Premessa.....	3
I. Partecipanti.....	4
II. Candidature e qualifiche	5
III. Trasporto e alloggio.....	6
IV. Gare e svolgimento del Campionato	7
V. Giuria e criteri di valutazione	14
VI. Premi	15
VII. Disposizioni finali	16

Premessa

I. Partecipanti

- I.1. Solo i rappresentanti dell'azienda (ovvero dipendenti o proprietari) che sono in grado di documentare il loro rapporto con il settore della pasticceria, gelati, caramelli, panetteria e ristorazione e conducono attività commerciali registrate in uno dei settori sopra menzionati in uno dei paesi europei possono partecipare al Campionato.
- I.2. Negli annunci ufficiali l'Organizzatore provvederà ad indicare sempre come partecipanti i candidati nonché i nomi delle aziende e il paese che rappresentano.
- I.3. Alla competizione partecipano le Squadre da due persone (di seguito denominate Partecipanti o Squadre) composte da un Competitore (capitano della squadra) e un Arbitro che durante il Campionato effettua la valutazione. L'Arbitro deve avere l'esperienza professionale nel settore della pasticceria o decorazione. È consentito aiutare altre persone a montare la torta dimostrativa, a preparare la mostra o a trasportare la torta e l'elemento decorativo allo stand.
- I.4. L'Organizzatore si riserva il diritto di vestire i Partecipanti in divisa - abiti da lavoro, grembiuli, copricapi, su cui è possibile apporre loghi. Il Partecipante è tenuto ad apparire negli abiti sopra menzionati durante il lavoro in orari ufficiali, esibizioni davanti alla Giuria, interviste e durante la cerimonia di premiazione. Il Partecipante è tenuto ad indossare durante il Campionato ed esibizioni ufficiali i pantaloni o gonne nere e scarpe nere.
- I.5. L'Organizzatore offre ai Partecipanti alloggio gratuito e rimborso forfettario delle spese di viaggio - dettagli in ulteriori punti del regolamento.
- I.6. Il Capitano della Squadra è responsabile per tutti i contatti con l'Organizzatore del Campionato. Tutte le decisioni e informazioni trasmesse dal Capitano della Squadra sono per l'Organizzatore vincolanti e considerate le decisioni comuni della Squadra.

II. Candidature e qualifiche

- II.1. Ogni partecipante deve inviare all'Organizzatore la propria candidatura sul modulo disponibile sul sito Web: **<http://exposweet.pl/konkursy-2020/regulaminy-i-zgloszenia>**. Le candidature dovranno essere spedite entro e non oltre il 25 novembre 2019. Alla candidatura devono essere allegati 3 fotografie di proprie esecuzioni nel campo di decorazioni di pasticceria. Le fotografie devono avere la dimensione non superiore a 2MB. Le candidature insieme al modulo compilato correttamente e una fotografia vanno inviate all'indirizzo: **mistrzostwa@exposweet.pl**
- II.2. Il numero di posti è limitato. È determinante la qualità dei lavori sulle foto inviate. La valutazione dei lavori verrà effettuata dalla giuria di selezione.
- II.3. I risultati della qualifica verranno inviati individualmente ai Partecipanti entro il 2 dicembre 2019.
- II.4. I Partecipanti ammessi, entro il 16 dicembre 2019, devono pagare la quota d'iscrizione pari a 100 Euro (oppure 430 PLN per le Squadre provenienti dalla Polonia). Il mancato pagamento entro il termine indicato comporta l'esclusione dai Campionati. I pagamenti devono essere effettuati sul seguente conto corrente bancario:
- Expo Sweet EZIG:
ING Bank Slaski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972
SWIFT code: INGBPLPW
causale: ME2020, cognome del partecipante
- II.5. Il mancato pagamento entro il termine indicato significa che la data Squadra non parteciperà al concorso e che il diritto di partecipazione passa alla Squadra successiva.

III. Trasporto e alloggio.

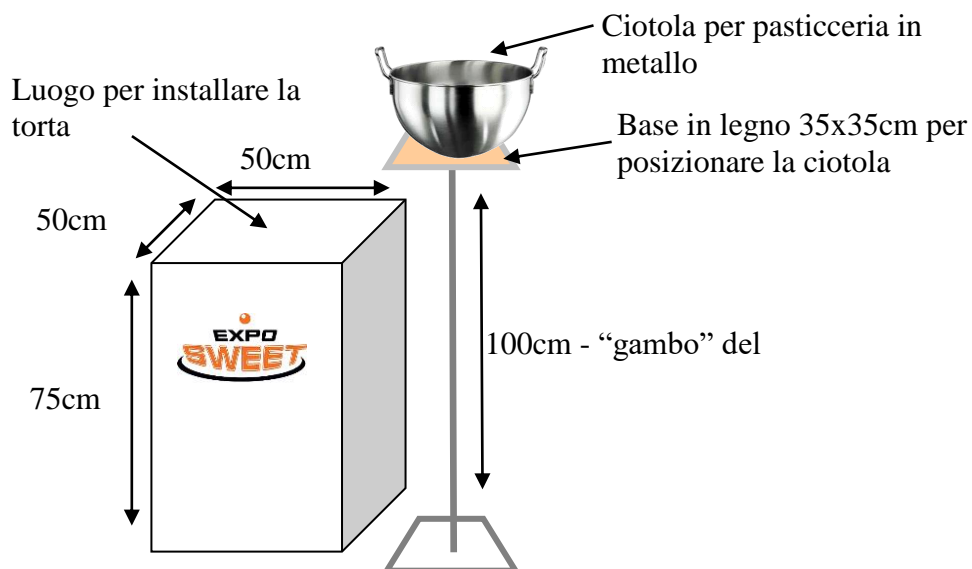
- III.1. Ai Partecipanti che si qualificheranno per partecipare alle finali e pagheranno la quota di iscrizione, l'Organizzatore offre alloggio gratuito per due persone in un albergo a tre stelle in stanze doppie (comprese colazione e cena) dal 22.02 (arrivo) * al 25.02 (partenza). Su richiesta dei Partecipanti è possibile preparare stanze singole.
- III.2. L'Organizzatore rimborsa le spese di viaggio dei Partecipanti con un importo forfettario, che è pari a 500 Euro per le Squadre straniere e 1000 PLN netti per le Squadre polacche. Il pagamento di questo importo avviene mediante il bonifico bancario sulla base di una fattura IVA emessa da un'entità economica che delega la Squadra dopo la fine del Campionato. Titolo della fattura: "Rimborso delle spese di viaggio dei partecipanti al Campionato Expo Sweet 2020".
- III.3. Le Squadre che arriveranno con una propria macchina riceveranno l'abbonamento per il parcheggio gratuito nei giorni 22-26 febbraio (al massimo un abbonamento per ciascuna Squadra).
- III.4. L'Organizzatore offre il trasporto collettivo per i Partecipanti per andata e ritorno dall'albergo il giorno del Campionato, ovvero solo il 23 e 24 febbraio. L'orario preciso delle partenze degli autobus verrà indicato in una comunicazione separata.

* In caso di squadre straniere è consentita la possibilità di alloggio prima, a seconda dei collegamenti di comunicazione.

IV. Gare e svolgimento del Campionato

- IV.1. I Partecipanti dovrebbero apparire il 22/02/2018 alle ore 15:00 nella sala di esposizione in ul. Prądyńskiego 12/14, Varsavia, dove verrà effettuato il briefing prima del Campionato e l'assegnazione dei numeri di gara.
- IV.2. Durante il Campionato la competizione sarà composta da tre fasi:
- A) torta occasionale (dimostrativa)**
 - B) elemento decorativo effettuato in loco**
 - C) torta di degustazione effettuata in loco.**
- IV.3. Il tema dei lavori sarà libero, ma si prega di notare che sia il tema della torta occasionale (dimostrativa), sia il tema dell'elemento decorativo devono essere reciprocamente connessi.
- IV.4. **A) Torta occasionale (dimostrativa).**
Ogni Partecipante prepara nella propria bottega una torta occasionale (dimostrativa) di varia tematica.
- IV.5. La torta occasionale deve essere fornita interamente o in parti nell'area del Campionato il 22 febbraio. Nelle ore 16:00-18:00 è necessario posizionare (installare) la torta sul bancale conforme al numero di gara.
- IV.6. L'Organizzatore fornisce il bancale per l'esposizione della torta. Sarà un blocco bianco di dimensione 50 cm x 50 cm e altezza pari a 75 cm. I bancali non si possono coprire di adesivi né tovaglie, il partecipante avrà a disposizione solo la superficie superiore delle dimensioni menzionate sopra. La torta occasionale può assumere qualsiasi forma e altezza, tuttavia è riservato che la lunghezza e la larghezza non superino le dimensioni oltre 50cm x 50cm.
- IV.7. L'Organizzatore fornisce il locale di deposito per contenitori, cartoni, cestini per il trasporto. I Partecipanti sono tenuti a mettere in sicurezza altre attrezzature e strumenti necessari per eseguire i loro lavori.

Visualizzazione della postazione per la torta dimostrativa ed elemento di decorazione.



A causa delle condizioni presenti nella sala d'esposizione, si consiglia di realizzare decorazioni per torte sui modelli artificiali. La giuria non valuterà nelle torte decorative la loro composizione, gusto o ricetta.

IV.8. Tuttavia, è stabilito che sebbene la torta sia finta, le sue decorazioni devono essere fatte di elementi commestibili (caramello, pasta di zucchero, masse decorative, ecc.)

IV.9. La giuria ha il diritto di detrarre punti, se ritiene che sia la struttura della torta che di alcuni suoi elementi non potrebbero esistere, se la torta non fosse finta. Le tecniche di fissaggio e collegamento di singoli elementi decorativi devono essere le stesse che sarebbero utilizzate per le torte commestibili.

IV.10. La valutazione delle torte dimostrative si svolgerà il 23 febbraio nelle ore 10:00 - 12:00. Durante la valutazione al Partecipante può essere chiesto di presentare brevemente la propria torta, descrivere tecniche utilizzate di decorazione insieme alle risorse impiegate.

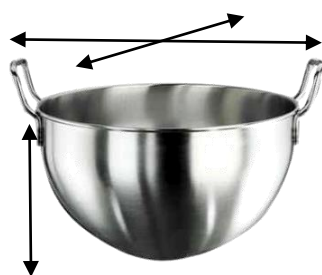
IV.11. B) Elemento(-i) Decorativo(-i)

Ogni Partecipante deve eseguire in loco un qualsiasi Elemento Decorativo riferito alla torta e visualizzato, utilizzando i seguenti elementi: ciotola per pasticceria, anello antiscivolo in silicone per la ciotola "Staybowlizer" e frusta "de Buyer". Ogni Partecipante riceverà i suddetti accessori per posta e **dovrà portarli con sé ai Campionati**. L'Elemento o Elementi Decorativi devono essere preparati nel modo tale che gli accessori sopra menzionati costituiscano un insieme con il lavoro del Partecipante. Il metodo per utilizzare e incorporare gli accessori sopra elencati nell'Elemento Decorativo è completamente libero: l'unica condizione è che tutti e tre debbano essere utilizzati nell'Elemento Decorativo. La ciotola, l'anello antiscivolo e la frusta non saranno restituiti all'Organizzatore dopo la fine del Campionato. **La Squadra può tenerli e prenderli dopo la fine della Fiera.**

IV.12. Le dimensioni e l'aspetto degli oggetti da utilizzare nell'Elemento Decorativo.

***ATTENZIONE - le dimensioni della ciotola possono essere modificate! Le dimensioni precise verranno indicate in settembre.**

diametro di ca. 30 cm (40cm con maniglie)*



altezza di ca. 12cm dal fondo al bordo



35cm - lunghezza della fusta



anello antiscivolo
„Staybowlizer” 22cm – diametro
superiore

IV.13. Gli Elementi Decorativi (insieme a tutti i componenti) destinati alla presentazione devono essere eseguiti interamente durante i Campionati. Questi Elementi devono essere realizzati esclusivamente in prodotti commestibili, ovvero il caramello, il cioccolato, ecc. - conformemente alla decisione del Partecipante. È vietato utilizzare gli elementi preparati in anticipo interamente o in parte.

- IV.14. L'utilizzo degli elementi preparati in anticipo può comportare l'esclusione del Partecipante.
- IV.15. Gli oggetti, di cui al punto IV.11 verranno inviati ai Partecipanti entro e non oltre il 20 dicembre (invio secondo l'ordine del versamento della quota di iscrizione), nel modo che ognuno possa praticare la preparazione e installazione dell'elemento. Attenzione! Ciascun Partecipante deve portare con sé gli oggetti ricevuti, poiché li utilizzerà per il lavoro esibito.
- IV.16. È libero il metodo di organizzazione e collegamento dell'Elemento Decorativo e oggetti indicati nel punto IV.11.
- IV.17. L'Elemento Decorativo deve essere installato sul bancale - tavola di legno delle dimensioni 35x35cm sul gambo in acciaio. Il bancale si troverà accanto alla torta. I bancali (tavola con gambo) non verranno inviati ai Partecipanti.
- IV.18. La preparazione dell'Elemento Decorativo durante i Campionati inizierà il 23 febbraio alle **9:30**.
- IV.19. Il lavoro relativo all'Elemento Decorativo deve essere interamente concluso entro e non oltre le 15:00 il 24 febbraio. Non oltre le ore 15:00 l'Elemento Decorativo deve trovarsi accanto alla torta dimostrativa. I lavori installati più tardi possono essere esclusi dalla competizione.
- IV.20. L'Organizzatore fornisce ai Partecipanti i box della superficie pari a 12m², ma in un box lavorano due Partecipanti.
- IV.21. Ogni Partecipante riceve individualmente:
- una sedia
 - una tavola in metallo con piano di lavoro delle dimensioni 200x70cm e altezza pari a 95 cm;
- IV.22. In ciascun box si trovano gli apparecchi da cucina da utilizzare da entrambi i partecipanti:
- Mixer con due madie da 5 litri e tre tipi di miscelatori;
 - Un piano di cottura ad induzione (una zona di cottura) di potenza 2000W per le pentole con un diametro fino a 28 centimetri. L'Organizzatore non fornisce pentole per piani di cottura ad induzione;
 - Un forno a microonde di potenza 900W;
 - Un carrello per teglie GN 1/1 (53x32,5cm), 12 piani (non forniamo teglie GN);
 - Un lavabo con acqua corrente.
 - un armadio frigorifero con una gamma di temperatura compresa tra +4 a +8 di un volume di almeno 500 litri;
 - un armadio congelatore con una gamma di temperatura compresa tra -12 a -18 di un volume di almeno 500 litri;
- IV.23. L'Organizzatore fornisce come equipaggiamento comune disponibile nella zona comune al di fuori del box per tutti i Partecipanti:

- Due lavastoviglie Winterhalter per lavare teglie, attrezzature e pentole;
- Quattro camere di refrigerazione per surgelare i dolci, volume 100 litri;
- Due forni combinati convezione-vapore Cheflux Unox 7 x GN 1/1;
- Due temperini per cioccolato, uno per cioccolato amaro e uno per cioccolato bianco.

Le Squadre possono alternativamente utilizzare tutte le apparecchiature e i dispositivi sopra menzionati disponibili al di fuori del box nell'area comune.

IV.24. **C) Torta di degustazione.**

Ogni Partecipante deve eseguire in loco **2** torte identiche per la degustazione. **Ogni** torta con il peso da 1200 a 1400g. Le torte saranno destinate alla degustazione da parte della giuria e dovranno essere realizzate con una tecnica tale da poter essere efficacemente utilizzata nella preparazione di una torta decorativa. La giuria provvederà a detrarre punti se deciderà che la torta decorativa non potrebbe essere realizzata, utilizzando la stessa tecnica adottata per le torte di degustazione. Le torte di degustazione non dovranno essere decorate, ma possono essere coperte con la stessa massa che la torta dimostrativa (ad es. masse di zucchero, cioccolato plastico, glassa, ecc.).

IV.25. Tutti gli ingredienti ed elementi decorativi delle torte devono essere commestibili, è vietato utilizzare gli elementi di plastica, artificiali ed altri non commestibili.

IV.26. Nella postazione - presso il box è vietato utilizzare confezioni delle materie prime e prodotti intermedi!!! Le Squadre sono tenute a conservare le proprie materie prime nei contenitori senza il logo del produttore.

IV.27. Si possono portare le singole materie prime nell'area del Campionato in quantità pesate, ma esse non possono essere mescolate. Tutti i prodotti necessari per il concorso devono soddisfare i requisiti sanitari vigenti sul territorio dell'UE. Tutti gli elementi cotti per la torta possono essere portati pronti o parzialmente cotti (ad es. pan di spagna).

IV.28. I partecipanti possono cuocere gli elementi della torta di degustazione in loco. L'Organizzatore metterà a disposizione il 22.02 (sabato) i box con le attrezzature per pasticceria per permettere di cuocere gli elementi per la torta di degustazione. I box saranno disponibili nell'orario 18:00-22.00. L'ordine di assegnazione dei box sarà a seconda dell'ordine dei numeri di iscrizione.

IV.29. Le torte di degustazione verranno sottoposte alla valutazione il 23.02 dalle 14:50 alle 17:00. L'ordine di distribuzione delle torte sarà a seconda dell'ordine dei numeri di iscrizione. Il calendario dettagliato della distribuzione delle torte di degustazione si trova nella seguente tavola:

	taglio della torta	distribuzione della torta	degustazione da parte della Giuria
Partecipante 1	14:50 – 14:59	15:00	15:00 – 15:10
Partecipante 2	15:00 – 15:09	15:10	15:10 – 15:20
Partecipante 3	15:10 – 15:19	15:20	15:20 – 15:30
Partecipante 4	15:20 – 15:29	15:30	15:30 – 15:40
Partecipante 5	15:30 – 15:39	15:40	15:40 – 15:50
Partecipante 6	15:40 – 15:49	15:50	15:50 – 16:00
Partecipante 7	15:50 – 15:59	16:00	16:00 – 16:10
Partecipante 8	16:00 – 16:09	16:10	16:10 – 16:20
Partecipante 9	16:10 – 16:19	16:20	16:20 – 16:30
Partecipante 10	16:20 – 16:29	16:30	16:30 – 16:40
Partecipante 11	16:30 – 16:39	16:40	16:40 – 16:50
Partecipante 12	16:40 – 16:49	16:50	16:50 – 17:00

IV.30. La procedura per la distribuzione e la degustazione della torta è la seguente: un Partecipante in un determinato momento taglia una torta in pezzi uguali del peso di circa 100 g. Taglia l'altra torta a metà e taglia una metà in pezzi uguali del peso di circa 100 g. L'altra metà rimane non tagliata. Il personale di servizio Expo Sweet ritira le porzioni tagliate della torta dal Partecipante e le serve alla Giuria per la degustazione. Il personale di servizio presenta contemporaneamente alla Giuria la torta al taglio (metà della torta). Nel caso in cui non ci siano abbastanza porzioni per tutti gli Arbitri, dopo aver presentato le torte, il Partecipante taglierà la parte rimanente della torta di degustazione.

IV.31. Programma dei Campionati:

Giorno 22.02.2020

1. Arrivo fino alle 15:00
2. briefing e sorta di numeri - 15:00-16:00
3. Installazione delle torte dimostrative - fino alle 16:00
4. Cottura di elementi cotti (opzione) ore 18:00-22:00
5. Cena all'albergo – ore 20:00 - 23:00

Giorno 23.02.2020

1. Colazione all'albergo 6:30-8:45
2. Arrivo e inizio dei preparativi al lavoro 9:00-9:30
3. Primo giorno di lavoro 9:30 – 14:50/16:40
4. Valutazione delle torte dimostrative 10:00- 12:00
5. Valutazione delle torte di degustazione 15:00-17:00
8. Proclamazione dei risultati del primo giorno dalle 17:30
9. Arrivo all'albergo con il pullman dopo le 18:30
10. Cena per i Partecipanti – 20:00 – 22:00

Giorno 24.02.2020

1. Colazione all'albergo 6:30-8:45
2. Arrivo e inizio dei preparativi al lavoro 9:00-9:30
3. Secondo giorno di lavoro 9:30 – 14:50/15:00
4. Valutazione dell'elemento decorativo 15:00-16:00
5. Proclamazione dei risultati finali - dalle 16:30
6. Trasporto delle torte al posto dell'esposizione 18:00-18:45
7. Arrivo all'albergo con il pullman dopo le 19:00
10. Cena per i Partecipanti – 20:00 – 22:00

1. Proclamazione del vincitore del Premio del Pubblico 26.02 16:00
2. Recupero delle torte 26.02 dalle 16:30

V. Giuria e criteri di valutazione

La giuria è composta di:

- Presidente - rappresentante dell'Organizzatore.
- Membro onorario della Giuria.
- Arbitri - rappresentanti di singole Squadre.

Arbitri discuteranno in lingua inglese e polacca. L'Organizzatore fornisce l'interprete generale (polacco-inglese), ma non fornisce interpreti individuali.

La Giuria valuterà le singole torte - opere, tenendo conto dei seguenti criteri. La somma totale dei punti assegnati dall'Arbitro è di 1600.

Oltre alla Giuria incaricata di valutare, l'Organizzatore nominerà arbitri tecnici che continuamente monitoreranno la correttezza della competizione. Gli arbitri tecnici non assegneranno punti, ma riferiranno al Presidente della Giuria solo eventuali violazioni del regolamento.

Punti:

A) Torta occasionale (dimostrativa).

- | | |
|--|---------------|
| 1. Aspetto – estetica – colorazione | 0 – 100 punti |
| 2. Numero di tecniche decorative applicate correttamente | 0 – 100 punti |
| 3. Grado di difficoltà di esecuzione | 0 – 100 punti |
| 4. Originalità della forma | 0 – 100 punti |
| 5. Presentazione dell'argomento | 0 – 100 punti |

B) Elemento Decorativo

- | | |
|---|---------------|
| 1. Aspetto – estetica – colorazione | 0 – 100 punti |
| 2. Numero di tecniche applicate e tipi di decorazione | 0 – 100 punti |
| 3. Grado di difficoltà di esecuzione | 0 – 100 punti |
| 4. Riferimento alla torta occasionale | 0 – 100 punti |
| 5. Organizzazione e purezza del lavoro | 0 – 100 punti |

C) Torte di degustazione.

- | | |
|---|---------------|
| 1. creatività, estetica della presentazione | 0 – 200 punti |
| 2. composizione aromatica | 0 – 200 punti |
| 3. struttura, complessità della struttura | 0 - 200 punti |

VI. Premi

L'Organizzatore offre i seguenti premi per i vincitori:

I Posto

- medaglia per il I posto per il Partecipante ed Arbitro,
- coppa commemorativa per la società
- diplomi
- premio da parte degli sponsor di 2 500 Euro* per il Partecipante.

II Posto

- medaglia per il II posto per il Partecipante ed Arbitro,
- diplomi
- premio da parte degli sponsor di 1 500 Euro* per il Partecipante.

III Posto

- medaglia per il III posto per il Partecipante ed Arbitro,
- diploma
- premio da parte degli sponsor di 1 000 Euro* per il Partecipante.

Inoltre, la Giuria assegnerà premi speciali per:

- Miglior Elemento Decorativo
- Migliore Torta di degustazione.

In più, tutti i Partecipanti ed Arbitri delle Squadre riceveranno le medaglie e diplomi commemorativi.

* Tutti gli importi sono **lordi**. Il pagamento avverrà sotto forma di assegno o trasferimento al conto bancario specificato entro 14 giorni. L'Organizzatore versa un'imposta del 10% sui premi e i Partecipanti non devono saldare quest'entrata presso l'ufficio delle imposte. Per i Partecipanti della Polonia i suddetti importi verranno calcolati in PLN a tasso fisso di 4,3zł/E.

Il Vincitore del Campionato è il Partecipante che raccoglie il maggior numero totale di punti assegnati dalla Giuria.

I risultati del Campionato saranno annunciati e i premi e i diplomi saranno assegnati il 24 febbraio alle 16:30 al Forum dei Campionati. I partecipanti che parteciperanno alla cerimonia di premiazione devono indossare le divise complete fornite dall'Organizzatore (camice, grembiule, cappello).

VII. Disposizioni finali

- VII.1. Le opere del concorso rimarranno nell'area della fiera fino al 26 febbraio 2020 ore 16:30.
- VII.2. I Partecipanti possono venire a prendere le proprie opere il 26/02/2020 dalle 16:30 alle 20:00. Se le opere non verranno ritirate, l'Organizzatore si riserva il diritto di smaltirle o trasferirle nelle scuole di pasticceria come materiale didattico.
- VII.3. Opere o i loro elementi possono essere messi in sicurezza e inviati al Partecipante a sue spese e responsabilità. Ciò deve essere concordato con l'Organizzatore entro il 15 febbraio 2020.
- VII.4. L'Organizzatore si riserva il diritto di annullare il Campionato per motivi casuali. Tale incidente non comporterà il rimborso di costi e altri obblighi finanziari sostenuti dal Partecipante al fine di preparare le opere espositive. Nel caso dell'annullamento del Campionato, l'Organizzatore rimborserà gli importi di iscrizione.
- VII.5. La valutazione delle opere da parte della Giuria è definitiva e non può essere impugnata o respinta. I risultati verranno pubblicati dopo la fiera sul sito web www.exposweet.pl.
- VII.6. Sottoscrivendosi ai Campionati, i Partecipanti dichiarano inoltre di avere diritti d'autore e diritti d'immagine, consentendo la riproduzione, la distribuzione e la pubblicazione delle opere che eseguiranno durante i Campionati.
- VII.7. Ogni responsabilità derivante dall'eventuale inosservanza delle condizioni di cui al punto VII.6 è a carico esclusivo e totale del Partecipante.
- VII.8. I Partecipanti al momento della registrazione al Campionato concedono all'Organizzatore il diritto di utilizzare foto e altre immagini delle loro opere, ricette e descrizioni, nonché di utilizzare l'immagine del volto, il nome e cognome, e di distribuire queste immagini senza limiti territoriali e temporali, in relazione ai seguenti campi: registrazione, riproduzione con qualsiasi tecnica, immissione sul mercato, archiviazione sul computer, esecuzione e riproduzione pubblica, esibizione, visualizzazione, noleggio, leasing, trasmissione mediante visione o suono in qualsiasi modo da qualsiasi organismo di diffusione radiotelevisiva, pubblicazione e distribuzione mediante Internet - in materiale informativo o promozionale dell'Organizzatore o delle entità che cooperano con esso.

VII.9. I partecipanti ai Campionati autorizzano l'Organizzatore, con il diritto di concedere ulteriori autorizzazioni, di utilizzare tutti i materiali da loro forniti ai fini dei Campionati, in particolare di inserirli nella memoria di un computer o altro dispositivo, trasformare i materiali e loro pubblicazione e diffusione in relazione alla promozione dei Campionati senza limiti temporali e territoriali, nella misura indicata al punto VII.8

VII.10. L'organizzatore si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento. In tal caso, l'Organizzatore avviserà via e-mail tutti i Partecipanti. In caso di modifiche al regolamento, non si applicano rimborsi di costi e di altri obblighi finanziari sostenuti dai Partecipanti in relazione alla preparazione allo start nei Campionati.

VII.11. Si prega di inviare tutte le domande e dubbi all'indirizzo e-mail championship@exposweet.pl. L'organizzatore accetterà le domande e fornirà le risposte entro il 3.02.2020. Dopo tale data, l'Organizzatore non fornirà alcuna risposta in merito al regolamento (eventuali domande possono essere poste anche durante il briefing prima dell'inizio).

VII.12. I Partecipanti concordano sul fatto che in tutti i media in cui informeranno della loro partecipazione ai Campionati, sia prima che durante e dopo la loro partecipazione, useranno il nome completo "**Campionato Europeo in Decorazione delle Torte Expo Sweet 2020 a Varsavia**", consentendo anche la versione "**Campionato Europeo in Decorazione delle Torte che han avuto luogo durante la fiera Expo Sweet 2020 a Varsavia**". L'obbligo di cui sopra si applica a tutti i media che operano nello spazio pubblico, vale a dire stampa, radio, televisione e media online (Facebook, Instagram, i propri siti Web dei Partecipanti o l'entità che presentano le candidature, ecc.). L'obbligo di cui sopra si applica sia alle pubblicazioni proprie realizzate dai Partecipanti sia alle situazioni in cui i Partecipanti rilasciano interviste o preparano studi per terzi.

Informazioni relative al trattamento di dati personali:

la fornitura dei dati contenuti nel modulo di candidatura è facoltativa, tuttavia necessaria per partecipare al concorso. L'eccezione sono i dettagli relativi al conto bancario, che non sono necessari nella fase di candidatura (ma accelereranno il pagamento di eventuali premi).

L'Organizzatore del campionato è l'amministratore dei dati personali. I dati saranno utilizzati solo per scopi relativi alle competizioni organizzate dall'organizzatore (organizzazione e promozione delle competizioni). Informazioni dettagliate sul trattamento dei dati personali sono disponibili all'indirizzo <http://exposweet.pl/polityka-prywatnosci> La persona che presenta la partecipazione al concorso

dichiara di acconsentire al trattamento dei suoi dati personali (compresa l'immagine del volto) e conferma di aver letto le informazioni dettagliate riguardanti l'elaborazione dei suoi dati personali all'indirizzo Internet indicato nella frase precedente.