

REGOLAMENTO INTEGRALE

Art. 11 del D.P.R. 430/2001

CONCORSO A PREMI DENOMINATO

“The ultimate chococake award – Ed.2017”

Società Promotrice: Puratos Italia S.r.l.

Sede Legale
e Amministrativa: Parma, via Lumière Fratelli n. 37/a
P.IVA e C.F. : 00346560493

Società Associata: Rimini Fiera S.p.a.

Sede Legale
e Amministrativa: Rimini, via Emilia n. 155
P.IVA e C.F. : 00139440408

Soggetto Delegato: Ennio Mantovani – Concreta Comunicazioni s.r.l. , C.so Sempione 98
– 20154 Milano

Territorio: Nazionale e della Repubblica di San Marino

Prodotto: Promozione d'immagine del cioccolato a marchio Belcolade prodotto
e commercializzato da Puratos Italia S.r.l.

Target partecipanti: Il concorso è rivolto solo ed esclusivamente ai professionisti di settore
con particolare riferimento a cioccolatieri e pasticceri con una età
compresa tra i 18 ed i 35 anni compiuti alla data di iscrizione.

Durata: Iscrizioni: dal 1° agosto 2017 al 30 settembre 2017
Caricamento contributi: dal 1° settembre 2017 al 25 ottobre 2017
Selezione semi finalisti: entro il 10 novembre 2017
Selezione finalisti: 28 e 30 novembre 2017
Finale: 22 gennaio 2018

1) Partecipazione al concorso:

Sono legittimati a partecipare al concorso tutti coloro i quali, durante il lasso temporale previsto per l'iscrizione, siano in possesso dei requisiti di cui alla voce “Target partecipanti”. I partecipanti devono attenersi alle modalità di partecipazione di seguito descritte, pena l'esclusione. Il concorso mette in palio dei premi (così come meglio descritti al punto 3 del presente regolamento) consistenti in:

- 1° CLASSIFICATO: VIETNAM COCOA TOUR
- 2° CLASSIFICATO: BELGIAN CHOCOLATE TRIP
- 3° CLASSIFICATO: CHOCO-WORKSHOP

Il concorso prevede la creazione, da parte dei partecipanti, di una torta a base del cioccolato a marchio Belcolade, tipo Noir Selection e Origins Costa Rica 38. In particolare, la torta, oggetto di valutazione da parte della Giuria, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- 1) Forma: rotonda;
- 2) Diametro: 18 centimetri;
- 3) Altezza massima 5 cm (decorazioni escluse);
- 4) Negli ingredienti e nella farcitura dovrà essere utilizzato il cioccolato Origins Costa Rica 38.
- 5) La glassatura, obbligatoria, dovrà essere realizzata utilizzando il cioccolato Noir Selection
- 6) Le decorazioni, obbligatorie, dovranno essere realizzate utilizzando il cioccolato Noir Selection.

Il concorso si articolerà in tre fasi successive:

- 1) **SELEZIONE DEI SEMI FINALISTI:** Ricetta e foto delle torte saranno giudicate da una giuria tecnica che decreterà n.20 (venti) semifinalisti;
- 2) **SELEZIONE DEI FINALISTI:** I n.20 (venti) partecipanti così individuati si sfideranno, divisi in due gruppi, nei giorni 28 e 30 novembre realizzando la propria torta presso l'INNOVATION CENTER di Puratos Italia S.r.l. a Parma. La giuria tecnica valuterà le prove e decreterà i n.10 (dieci) finalisti.
- 3) **FINALE:** I n.10 (dieci) partecipanti così individuati si sfideranno il 22 gennaio 2018 presentando una nuova torta presso lo stand di Puratos Italia S.r.l. presente in SIGEP (c/o Ente Fiere di Rimini). La giuria tecnica valuterà le prova e decreterà i n.03 (tre) vincitori.

A) ISCRIZIONE

Per partecipare al concorso, il professionista dovrà iscriversi sul sito www.chococakeaward.it dalle ore **00:00** del **1° agosto 2017** alle ore **23:59** del **30 settembre 2017**, rilasciando i dati personali richiesti, prendendo visione ed accettando il regolamento e l'informativa alla privacy connessa alla raccolta dei dati.

La conferma dell'avvenuta iscrizione avverrà tramite una e-mail generata automaticamente dal sistema ed inviata al partecipante, contenente tutte le informazioni utili per accedere all'area riservata del sito www.chococakeaward.it, necessaria per caricare foto¹ e ricetta della torta (d'ora in poi denominati collettivamente "contributo") come oltre specificato.

Nell'ipotesi in cui il partecipante non riceva alcuna conferma via e-mail, entro le 24 ore successive, il medesimo può rivolgersi al seguente indirizzo e-mail info@chococakeaward.it per ricevere maggiori informazioni.

La Società Promotrice invierà quindi a ciascun partecipante ammesso², entro 3 settimane dalla conferma dell'iscrizione, Kg 2 (due) di cioccolato a marchio Belcolade di tipo Origins Costa Rica

¹ **Ogni partecipante deve caricare tassativamente n. 1 fotografia che dovrà riprendere la torta per intero. La fotografia dovrà avere uno sfondo chiaro.**

² La Società Promotrice si riserva di compiere le opportune verifiche, anche successivamente alla ricezione da parte del partecipante dell'e-mail di conferma di avvenuta iscrizione, al fine di accertare la sussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione e di squalificare quanti ne saranno trovati sprovvisti.

38³ e Kg 2 (due) di cioccolato a marchio Belcolade di tipo Noir Selection, affinché possa procedere con la realizzazione della torta oggetto di valutazione ai fini del presente concorso.

B) REQUISITI E CARICAMENTO DEI CONTRIBUTI

Realizzata in proprio la torta i partecipanti avranno tempo dalle ore 00:00 del 1° settembre 2017 alle ore 23:59 del 25 ottobre 2017 per accedere al sito www.chococakeaward.it e caricare, secondo le modalità 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 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.

La fotografia dovrà 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.

C) SELEZIONE DEI SEMI FINALISTI

Entro il **10 novembre 2017**, 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.20 (venti) semifinalisti e di n.20 (venti) 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 40.**

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

La selezione dei candidati finalisti, 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 finalisti.

SEMI FINALE

I candidati selezionati 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, la loro disponibilità a partecipare alla semifinale del concorso. In caso di irreperibilità/mancata

³ Nel caso la referenza indicata non sia più disponibile, la Società Promotrice si riserva la possibilità di inviame al partecipante una del tutto simile per caratteristiche.

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

Si precisa che la semi finale si terrà in due giorni, **28 e 30 novembre 2017**. **Nel corso del 1° giorno si cimenteranno nelle prove i classificati dalla 1° alla 10° posizione nella fase di selezione dei semi finalisti, mentre nel 2° giorno i restanti, ovvero i classificati dalla 11° alla 20° posizione.** Maggiori dettagli su luogo e ora saranno comunicati in tempo utile ai partecipanti.

Nel corso della semifinale, i partecipanti dovranno realizzare la propria ricetta⁴. Le ricette realizzate saranno soggette 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 i propri dipendenti e/o tra professionisti del settore, che procederà alla selezione, a suo insindacabile giudizio, di n.10 (dieci) finalisti.

In questa occasione, la giuria redigerà apposito verbale dal quale risulteranno i nominativi dei finalisti con le relative motivazioni che hanno portato alla scelta (la graduatoria verrà verbalizzata integralmente ed i classificati dalla 11° alla 20° posizione saranno utilizzati come riserve).

La Giuria procederà tenendo conto del rispetto della richiesta, di creatività, di gusto, di struttura, di estetica e di tecnica.

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.

D) FINALE

I candidati selezionati saranno contattati via e-mail, all'indirizzo rilasciato in fase di iscrizione, entro il **10 dicembre 2017** e dovranno confermare, secondo i tempi e i modi comunicati, 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 nell'ambito dell'evento di settore denominato SIGEP (c/o Ente Fiere di Rimini) presso lo stand di Puratos Italia S.r.l. in data **22 Gennaio 2018**. Maggiori dettagli su luogo e ora della stessa saranno comunicati in tempo utile ai partecipanti.

Nel corso della finale, i partecipanti dovranno presentare una nuova ricetta (le cui caratteristiche saranno indicate entro il 15/12/2017)⁵ 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 i

⁴ Ogni semifinalista dovrà provvedere a propria cura e spese alla trasferta (sarà richiesto ai partecipanti di presentarsi in luogo della semifinale il giorno prima per l'organizzazione dell'evento) nonché predisporre con propria organizzazione il necessario per la realizzazione della propria torta e, in particolare, le attrezzature/gli utensili, le pesate per la ricetta. Le modalità tecnico-operative di svolgimento della semifinale presso l'Innovation Center di Puratos Italia S.r.l.a Parma saranno comunicate ai semifinalisti entro il 15 di novembre a mezzo e-mail;

⁵ Ogni finalista dovrà provvedere a propria cura e spese alla trasferta nonché predisporre con propria organizzazione il necessario per sostenere la finale **(a titolo esemplificativo: la realizzazione della propria torta in luogo della finale e, in particolare, le attrezzature/gli utensili, le pesate per la ricetta e le basi da forno cotte o ancora il trasporto della torta confezionata precedentemente presso il luogo dell'evento).** Le modalità tecnico-operative di svolgimento della finale presso lo stand di Puratos Italia S.p.a. nell'ambito della manifestazione SIGEP saranno comunicate ai finalisti entro il 10 gennaio 2018 a mezzo e-mail.

propri dipendenti e/o tra professionisti del settore, che procederà alla selezione, a suo insindacabile giudizio, di n.03 (tre) vincitori che si aggiudicheranno rispettivamente:

- 1° CLASSIFICATO: VIETNAM COCOA TOUR (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento)
- 2° CLASSIFICATO: BELGIAN CHOCOLATE TRIP (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento)
- 3° CLASSIFICATO: CHOCO-WORKSHOP (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento)

In occasione dell'evento, la giuria redigerà apposito verbale dal quale risulteranno i nominativi dei vincitori con le relative motivazioni che hanno portato alla scelta (la graduatoria verrà verbalizzata integralmente).

La Giuria procederà tenendo conto del rispetto della richiesta, di creatività, di gusto, di struttura, di estetica e di tecnica.

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:

- 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;**
- **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;
- Ogni finalista dovrà indossare la giacca e il cappello da pasticcere forniti dalla Società Promotrice, i pantaloni neri e le scarpe antinfortunistiche. E' 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.

Altre Note

a. il Partecipante al concorso dichiara di essere il titolare esclusivo e legittimo di tutti i diritti d'autore e di sfruttamento, anche economico, del contributo inviato;

b. il Partecipante al concorso dichiara 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;

c. Il Partecipante dichiara 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

2) Premi e loro valore presunto di mercato IVA esclusa ove prevista:

- N.01 (uno) viaggio VIETNAM COCOA TOUR (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento) del valore indicativo al pubblico di Euro 3.500,00;
- N.01 (uno) viaggio BELGIAN CHOCOLATE TRIP (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento) del valore indicativo al pubblico di Euro 1.500,00;
- N.01 (uno) CHOCO-WORKSHOP (così come meglio descritto al punto 3 del presente regolamento) del valore indicativo al pubblico di Euro 1.000,00.

TOTALE MONTEPREMI COMPLESSIVO: EURO 6.000,00 (seimila/00) IVA esclusa ove prevista.

3) Note Particolari:

- 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.**

SPECIFICHE PREMI

VIETNAM COCOA TOUR

Il premio consiste in un viaggio per una persona di 5 gg/4 notti in Vietnam nella Regione del delta del Mekong in esplorazione delle piantagioni di cacao da cui hanno origine i cioccolati a marchio Belcolade tipo Origins Vietnam 73 e Origins Vietnam 45. Detto viaggio avrà luogo indicativamente nel mese di Marzo 2018 (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.

BELGIAN CHOCOLATE TRIP

Il premio consiste in un viaggio per una persona di 4 gg/ 3 notti in Belgio alla scoperta del cioccolato a marchio Belcolade, il vero cioccolato belga. Il viaggio avrà luogo indicativamente nel mese di Settembre 2018 (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 quelle di carattere personale.

CHOCO-WORKSHOP

Il premio consiste in un workshop esclusivo presso l'Innovation Center di Puratos Italia a Parma. Lo stesso comprende le spese di trasporto A/R dalla propria città di residenza a Parma, una notte in Hotel di prima categoria ed una cena (bevande escluse), oltre ai transfer in loco. Il premio potrà essere fruito, in accordo con la Società Promotrice, entro e non oltre 3 mesi dall'assegnazione.

- 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.chococakeaward.it.
- **Publicità:** 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) ad una delle seguenti ONLUS:
 - **ONLUS: "SOS il Telefono Azzurro – Linea nazionale per la prevenzione dell'Abuso all'Infanzia"** Corso Lodi, 47 – 20139 Milano (MI) Cod. Fisc. 92012690373.
 - **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 dello Sviluppo Economico 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 ed acconsentono a che i dati personali forniti in relazione alla partecipazione alla presente manifestazione a premi siano trattati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 in conformità e nei limiti di quanto indicato nell'informativa resa all'interessato ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003.
- 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, 30 giugno 2017

Per Puratos Italia S.r.l.

Il soggetto delegato

Ennio Mantovani