

ADENDA MODIFICATIVA A LAS BASES DE LA PROMOCIÓN

II CAMPEONATO AMATEUR AUTÉNTICO CACHOPO ASTURIANO

1. OBJETO DE LA PRESENTE ADENDA

Constituye el objeto de la presente adenda, la modificación de la base **segunda, cuarta apartado primero y quinta** de la promoción “II CAMPEONATO AMATEUR AUTÉNTICO CACHOPO ASTURIANO”, que fueron depositadas y protocolizadas en fecha 6 de agosto de 2021 ante el Notario de A Coruña D. Víctor José Peón Rama con despacho en C/ Durán Loriga, nº 11 CP 15003 A Coruña.

A tal efecto, la base segunda, cuarta apartado primero y quinta pasarán a tener la siguiente redacción:

Segunda.- Duración.- El período promocional comprenderá las siguientes fases:

- Fase eliminatoria online (inscripciones): desde **las 00:00 horas del 7 de agosto de 2021 a las 23:59 horas del 20 de octubre de 2021**, ambos inclusive.
- Fase final presencial: 6 de noviembre de 2021
- Sorteo de lote de productos: 15 de noviembre de 2021.

Cuarta.- Mecánica de la promoción.- La Promoción se constituye en el formato de un concurso de cocina amateur distribuido en dos fases eliminatorias y un sorteo, quedando definidas de la siguiente forma:

1. **Fase eliminatoria online:** con duración desde el 7 de agosto al 20 de octubre de 2021, consistiendo en la recopilación, a través de un formulario de inscripción en el sitio **web www.autenticocachopoasturiano.es**, de vídeos inéditos cuyo contenido sea la preparación de la receta del cachopo asturiano a cargo de los/as participantes inscritos en el concurso y en seguimiento de estas Bases, resultando de este proceso la selección de diez finalistas por parte de un jurado designado CAPSA.
 - 1.1. **Objeto de la primera fase.** Consistente en la grabación y envío de un vídeo inédito protagonizado por cada participante cuyo contenido sea la preparación de la receta del cachopo asturiano que se adjuntará con el formulario de inscripción alojado en la web www.autenticocachopoasturiano.es.
 - 1.2. **Plazos de admisión.** El proceso de recepción de vídeos para participar en el Campeonato se iniciará a las 00:00 horas del 7 de agosto de 2021 y finalizará a las 23:59 horas del 20 de octubre de 2021.
 - 1.3. **Selección de finalistas.** Un jurado designado por CAPSA validará y evaluará conforme a las reglas de participación los vídeos de los/as participantes, seleccionando diez finalistas que accederán de forma directa a la final del campeonato.
 - 1.4. **Requisitos de participación.** El Campeonato es de carácter amateur, exclusivamente dirigido al público no profesional y mayor de edad, quedando restringida la participación en este concurso a las personas físicas que ejerzan su profesión en el sector de la restauración con una vinculación directa al ejercicio profesional de la cocina. Tampoco podrá participar en la promoción vigente el ganador de la edición anterior. Con la aceptación de estas Bases y su inscripción en el Campeonato, los/as participantes declaran responsablemente el cumplimiento de este requisito, pudiendo CAPSA validar a su propio criterio las candidaturas de los/as participantes y excluir del Campeonato a aquellos que, a su entender, hubieran

participado de forma incorrecta, incumpliendo la cláusula de veracidad de sus datos o los requisitos de participación mencionados en esta cláusula.

1.5. Requisitos de los vídeos. Los participantes/as en el Campeonato deberán cumplir la totalidad de los siguientes requisitos para enviar sus vídeos:

- Los vídeos serán inéditos y tendrán una duración máxima de un minuto.
- Los vídeos deberán presentar alguno de los siguientes formatos: AVI, MP4, MPEG-4, MKV, FLV, MOV, WMV.
- Los platos presentados deberán ser inéditos y deberán estar preparados únicamente por el/la propio/a participante registrado en el Campeonato a través del formulario de inscripción en el concurso. Será motivo de descalificación la presentación de una receta preparada por una persona física distinta a la inscrita en el Campeonato y no estará permitida la participación en el vídeo de más de una persona.
- En los vídeos debe aparecer una secuencia relacionada con la elaboración de un cachopo, en cualquiera de las fases de la receta, tal como se describe en la web www.autenticocachopoasturiano.es
- En los vídeos debe aparecer de forma reconocible la marca y alguna de las variedades de queso de **Central Lechera Asturiana** descritas en la web www.autenticocachopoasturiano.es:
 - a) Opción 1: Queso en lonchas de Central Lechera Asturiana (5 variedades): clásico, ahumado, ligero, sin lactosa y especial para cachopo.
 - b) Opción 2: Quesos de la gama El Maestro Quesero (5 variedades): D.O.P. Cabrales, D.O.P. Afuega'l Pitu, D.O.P. Casín, I.G.P. Los Beyos, I.G.P. Vidiago.
 - c) Opción 3: Queso cabrales Cueva del Molín D.O. de Central Lechera Asturiana
- El/la participante deberá probar de forma fehaciente la utilización de los productos objeto de esta promoción (indicados en el punto anterior). De esta forma, si no se dispone de los envases o etiquetas que acrediten la marca y variedad del producto (por ejemplo, por haberlos adquirido "al corte" en una charcutería), se tendrá que aportar otra prueba, ya sea el ticket de compra u otro medio que procure la misma eficacia con el objeto de identificar los productos utilizados.
- La imposibilidad de acreditar que los productos utilizados pertenecen a la marca y variedades de queso indicadas, por falta de visibilidad al no mostrar el envase o etiquetado, o por no aportar comprobante de compra (o sistema con la misma capacidad probatoria) que demuestre la procedencia de los ingredientes, podrá ser motivo de descalificación directa de la candidatura.

Criterios de valoración de recetas. Las pautas de evaluación de las recetas presentadas en formato vídeo en la fase eliminatoria online del campeonato tendrán en cuenta la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en el tratamiento de los mismos. Para ello, es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en el proceso de cocinado sean prácticos, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios. Siendo el estilo de los vídeos de carácter libre y abierto a la subjetividad creativa de cada participante, se valorará principalmente:

- Correcto tratamiento de los productos.

- Dominio de técnicas de cocina aplicadas a la receta.
- Originalidad, nuevos conceptos e ideas innovadoras.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.

Quinta.- Selección de participantes y sorteo del lote de productos.-

1) El jurado seleccionará, entre los días 26 y 29 de octubre de 2021 a diez participantes más tres reservas, para la final del campeonato, lo que les será comunicado a través de correo electrónico, de conformidad con la dirección que hubieran facilitado en el formulario de inscripción. Los/as diez seleccionados/as dispondrán de un plazo de tres días naturales a partir de esta comunicación para aceptar y confirmar su participación en la fase eliminatoria presencial del campeonato. En caso de no existir aceptación expresa, formular renuncia o bien, poner en conocimiento de la organización la imposibilidad de participar por estar afectado por la COVID-19, la lista se completará con los reservas de la fase eliminatoria online hasta completar la lista de diez seleccionados/as.

2) El jurado seleccionará el ganador, así como al 2º y al 3º clasificado del campeonato, al finalizar la fase eliminatoria presencial que tendrá lugar el día 6 de noviembre de 2021. CAPSA llevará a cabo la entrega del premio al ganador por importe de 3.000 euros (TRES MIL EUROS) mediante ingreso en la cuenta bancaria facilitada a tal efecto en el plazo máximo de 45 días desde la celebración del evento. El envío de lotes de producto del 2º y 3º clasificado se hará en los 15 días siguientes a la celebración de la fase eliminatoria presencial.

3) El sorteo del lote de productos de CAPSA para todos los inscritos en el campeonato a través de la web www.autenticocachopoasturiano.es se realizará ante Notario el día 15 de noviembre 2021, de conformidad con las siguientes previsiones:

- CAPSA, o en su caso la entidad gestora de la promoción, facilitarán al Notario una relación comprensiva de todas las participaciones enviadas vía web por los consumidores, que cumplan con los requisitos exigidos, excluyéndose al ganador del concurso seleccionado por el Jurado, así como al 2º y al 3º clasificado.

A cada uno de los participantes se le asignará informáticamente un número por medio de un sistema generador de números aleatorios contenido en la Página del Servicio Intranet del Consejo General del Notariado.

Solo entrarán en sorteo las participaciones recibidas dentro del período promocional según lo recogido en la presente Base y en la Segunda. Todos los usuarios participantes pasaran a formar parte de la base de datos de posibles ganadores.

A continuación, se seleccionará por este orden: 1 premiado/s, 2 reserva/s. El reserva sustituirá al ganador en los siguientes casos:

- Por imposibilidad de identificar y/o localizar al ganador en el plazo de 3 días naturales a contar desde el sorteo, cualquiera que sea la causa.
 - Por renuncia expresa del propio ganador del premio.
- El premio quedará desierto en caso de no resultar posible, en último término, su adjudicación total o parcial durante el período promocional. Si el ganador necesitase actuar a través de tutor o representante legal deberá informar a la entidad organizadora a fin de que aquel acepte y reciba el premio en su nombre y autorice el tratamiento de sus datos personales, de acuerdo con lo establecido en las presentes Bases. La entidad promotora contactará con el ganador para que en el

plazo de 3 días naturales comunique expresamente que acepta el premio y facilite por correo electrónico los siguientes datos:

- Nombre, apellidos y Teléfono de contacto
 - Dirección postal para entrega del premio
 - Copia de su DNI.
-
- El ganador del lote de productos se dará a conocer el 18 de noviembre de 2021.
 - El envío del lote de producto se hará en los 15 días siguientes a la publicación del nombre del ganador del sorteo.

2. VIGENCIA DEL RESTO DE BASES

El resto de las bases no modificadas por la presente adenda, se mantendrán plenamente en vigor.

En Granda – Siero (Asturias), a 6 de octubre de 2021.