



Extraordinary
made simple.

BASES DEL CONCURSO

"Mejor Artesano del Panettone en la Península Ibérica 2026"

1. Identificación de la empresa organizadora

La empresa IRCA SPAGNA CORP, S.L con CIF B67170373 ubicada en Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona, en adelante IRCA, es la organizadora de un concurso llamado "**Mejor Artesano del Panettone en la Península Ibérica**" que se celebrará entre los participantes que se inscriban mediante el formulario de inscripción online en el *link* que será especificado posteriormente en la página web Irca www.ircagroup.com/en y/o material publicitario hasta el **25 de septiembre de 2026**.

2. Ámbito temporal

El concurso se realizará entre todos aquellos participantes que del **29 de junio del 2026 al 25 de septiembre del 2026** rellenen el formulario con los datos personales correspondientes.

Del **28 de septiembre al 02 de octubre de 2026**, será la recepción de los panettones correspondientes a la primera prueba: **Panettone estilo Clásico**, según lo indicado en el punto 5, incluyendo **molde, caja y envoltorio**. Se deberá enviar un (1) Panettone Estilo Clásico a la siguiente dirección, según el país de procedencia del participante:

- **Participantes de España/Andorra:** IRCA SPAGNA CORP, S.L. Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona, España (atención de lunes a viernes).
- **Participantes de Portugal:** SILVA & REIS, PRODUTOS ALIMENTARES, LDA. Rua Progresso 291, 4785-647 Trofa, Portugal (atención de lunes a viernes), o con el distribuidor de tu zona

Los participantes serán responsables de la elaboración y envío de sus panettones, asumiendo íntegramente los costes derivados de los ingredientes, materiales de presentación, embalaje y transporte, manteniendo a IRCA Group indemne frente a cualquier gasto o reclamación relacionada con dichos envíos.

Los envíos deberán realizarse dentro de los plazos establecidos y cumplir con los requisitos específicos de cada prueba.

Con el fin de garantizar la imparcialidad de la evaluación, tanto el panettone como los materiales utilizados para su envío (incluidos moldes, caja, envoltorio y cualquier otro elemento de presentación) deberán ser genéricos y no podrán contener nombres, marcas, logotipos, distintivos o cualquier otro elemento que permita identificar al participante al momento de realizar la cata. El incumplimiento de esta disposición podrá dar lugar a la descalificación de la candidatura, a criterio del jurado.

De forma opcional, IRCA Group pondrá a disposición de los participantes un *kit de panettone* compuesto por molde, caja y envoltorio, que podrá utilizarse para el envío de los panettones correspondientes a la primera prueba. La entrega del kit será gestionada por el distribuidor de IRCA Group asignado a la zona geográfica del participante o, en su caso, por una empresa de transporte designada por IRCA Group.



Extraordinary
made simple.

Los kits estarán disponibles exclusivamente para los participantes que los soliciten mediante el formulario de inscripción y completen su registro hasta el **10 de septiembre de 2026**. Los participantes que se inscriban del **11 y al 25 de septiembre de 2026** deberán realizar el envío utilizando materiales genéricos, de acuerdo con las indicaciones establecidas en las presentes bases, y no tendrán opción a solicitar el *kit de panettone*.

IRCA Group no incluye el envío de los kits a Andorra ni a territorios insulares. En estos casos, los participantes podrán utilizar materiales genéricos equivalentes que cumplan con los requisitos establecidos en estas bases.

La utilización del kit facilitado por IRCA Group es completamente opcional y no otorgará ninguna ventaja, beneficio o consideración adicional en el proceso de evaluación o puntuación de los participantes.

La identificación del participante (nombre y apellidos indicados en el registro) deberá figurar exclusivamente en el embalaje exterior de la caja de envío, en su parte inferior, o bien en un documento suelto introducido dentro de la misma. En ningún caso podrá incluirse identificación en el molde, envoltorio ni en ninguna parte visible del panettone o su presentación.

Los panettones recibidos serán degustados y analizados por el panel de jueces invitados, del día **08 al 09 de octubre del 2026**. La cata será anónima, y se le asignará a cada panettone un número aleatorio.

Luego de realizada la mencionada cata, se determinarán los 10 participantes con la puntuación más elevada y que participarán en la final del concurso "Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026". La comunicación a los 10 finalistas y a los no finalistas se realizará entre el **09 al 16 de octubre del 2026** al correo electrónico colocado en la ficha de inscripción.

No se comunicará el ranking ni la puntuación de los participantes ni finalistas.

Los 10 finalistas podrán consultar su puntuación correspondiente a cada prueba una vez finalizado el concurso. Asimismo, el resto de los participantes podrá solicitar los comentarios de la cata de la primera prueba, más no la calificación, tras la comunicación de su no clasificación a la final, mediante solicitud al correo electrónico: marketing.iberica@irca.eu.

La final se realizará en la IRCA ACADEMY en la ciudad de Gallarate, Italia, el **jueves 19 de noviembre del 2026**, a la cual deberán asistir los finalistas de manera presencial.**3. Ámbito geográfico**

El concurso se desarrollará en el territorio español y se regirá por la legislación española y por las presentes bases legales. No obstante, podrán participar personas residentes en España, Portugal y Andorra, quienes, al formalizar su inscripción, aceptan expresamente las presentes bases y se someten a la legislación española en todo lo relativo al concurso.**4. Participantes**

Podrán participar en el concurso todas aquellas personas que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5 de las presentes bases de participación y que se inscriban del **29 de junio del 2026 al 25 de septiembre del 2026** a través del *link* que será especificado posteriormente en la página web IRCA Group www.ircagroup.com/en y/o material publicitario del evento.



Extraordinary
made simple.

5. Mecánica y condiciones de participación

Para participar en el concurso, los interesados deberán realizar la inscripción con fecha límite el **25 de septiembre del 2026**.

Para poder participar en el concurso, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad.
- Ser pastelero/panadero **profesional**, y/o tener una pastelería/panadería, y/o trabajar en una pastelería/panadería, y/o trabajar en consultoría en el mundo de la pastelería/panadería.
- Vivir y operar en la península ibérica (España, Portugal, Andorra) o territorios insulares.

La inscripción es personal e intransferible, permitiéndose una única inscripción por participante. No se admitirán inscripciones realizadas en nombre de equipos o empresas.

5.1 Pruebas

El **Panettone estilo Clásico** deberá enviarse **obligatoriamente** en un molde de 1kg, sin ningún distintivo visible de marca, empresa o nombre del participante, para asegurar una evaluación anónima. Debe enviarse un (1) panettone.

La recepción de los panettones será del **28 de septiembre al 02 de octubre de 2026** en la dirección indicada en el punto 1.

El Panettone debe cumplir con las siguientes características:

- El peso del Panettone cocido debe ser de 1kg (peso cocido).
- El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- El **Panettone estilo clásico** deberá tener 3 inclusiones obligatorias de **como mínimo el 20% entre todas** (peso sobre la masa lista para dividirse). Las inclusiones deben ser: pasas (obligatorio), y fruta confitada (naranja, cedro y/o limón). Cualquier otra inclusión agregada, será motivo de descalificación.
- Deberá contener **como mínimo un 16% de mantequilla** (peso sobre la masa lista para dividirse). No puede usarse otra materia grasa.
- Debe tener un 8% mínimo de yema de huevo.
- Puede ser preparado con Masa Madre, o Mix de producto.
- No puede contener glaseado.

Para la primera prueba, será obligatorio adjuntar la lista de ingredientes y el porcentaje de cada uno utilizado, con el fin de verificar el cumplimiento de las bases mencionadas. No será necesario incluir el procedimiento de elaboración ni especificar marcas de los productos empleados. La información facilitada tendrá carácter estrictamente confidencial, será utilizada exclusivamente para la verificación del cumplimiento de las bases del concurso y no será publicada, compartida ni divulgada a terceros.

Los Panettones serán evaluados por los jueces y podrán recibir como máximo un total de 40 puntos. Se considerará:

- **Aspecto:** Suavidad, desarrollo en fermentación (10 puntos)



Extraordinary
made simple.

- **Gusto:** Persistencia del sabor, humedad (10 puntos).
- **Aroma:** Fragancia y persistencia de esta (10 puntos).
- **Estructura:** Elasticidad, miga y alveolado (10 puntos).

La puntuación recibida, además de determinar a los 10 finalistas, también se utilizará como puntuación de la primera prueba de la final.

Una vez hecha la cata, los 10 participantes con la puntuación más alta, serán los asistentes a la final del concurso "Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026".

Como beneficio adicional, los 10 finalistas recibirán una inscripción gratuita al concurso internacional "Panettone Awards 2026", organizado por Cesarin S.p.A. e IRCA S.p.A., en colaboración con Aromacademy. Este beneficio **consiste exclusivamente en la exención del pago de la cuota de inscripción**, valorada en 150 € + IVA (183 € IVA incluido). Más información disponible en: <https://www.ircagroup.com/en/inside-irca-group/contests/panettone-awards-2026>.

Una vez confirmada su clasificación para la final, la organización de "Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026" consultará a cada uno de los 10 finalista de Iberia si desea participar en "Panettone Awards 2026" y, en caso afirmativo, gestionará su inscripción sin coste.

"Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026" y "Panettone Awards 2026" son concursos independientes y sin relación entre sí. La participación en uno de ellos no condiciona ni limita la participación en el otro, pudiendo los concursantes inscribirse en ambos o únicamente en uno de ellos. Asimismo, la obtención de la condición de finalista o ganador en cualquiera de los concursos no afectará a los resultados del otro.

Los participantes que se hayan inscrito directamente en "Panettone Awards 2026" abonando la cuota correspondiente no tendrán derecho al reembolso de dicho importe en caso de resultar posteriormente beneficiarios de la inscripción gratuita como finalistas de "Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026".

IRCA SPAGNA CORP, organizadora de "Mejor Artesano del Panettone en Ibérica 2026", no participa en la organización, gestión ni desarrollo de "Panettone Awards 2026". Cualquier consulta, comunicación, modificación, incidencia o responsabilidad relacionada con dicho concurso corresponderá exclusivamente a sus organizadores: Cesarin S.p.A. e IRCA S.p.A., en colaboración con Aromacademy.

Los 10 finalistas podrán ser asesorados a través de llamadas por Oriol Portabella (España/Andorra) o Humberto Domingues (Portugal), chefs de la IRCA ACADEMY, responsables de la Península Ibérica, para discutir sus ideas para la final y aclarar dudas. Esto se podrá realizar luego de comunicado los 10 finalistas, y hasta un día antes de la final del concurso.

La final se realizará en la IRCA ACADEMY en la ciudad de Gallarate, Italia, el **jueves 19 de noviembre de 2026**. Los 10 finalistas deberán asistir presencialmente a la final y presentar 2 unidades de cada Panettone, según lo indicado en las pruebas 2 y 3. Cada participante será responsable de su transporte hasta Italia y del traslado de sus productos. IRCA Group cubrirá el hospedaje la noche del 18 de noviembre, la cena del 18 de noviembre, las comidas del 19 de noviembre y el transporte entre el hotel, el evento y el aeropuerto, exclusivamente para los finalistas. Todos los gastos adicionales correrán por cuenta del participante.



Extraordinary
made simple.

Para determinar el ganador se tendrán en cuenta las puntuaciones de las tres pruebas:

- Prueba 1: Puntuación obtenida del **Panettone estilo Clásico de 1kg (peso cocido)**, de la pre-selección (40 puntos).
- Prueba 2: Presentación de un **Panettone de Chocolate de 1kg (peso cocido)** (35 puntos). Prueba 3: Presentación de un **Panettone Regional de 1kg (peso cocido)** (35 puntos).

La **segunda prueba** que deberán realizar los 10 finalistas consistirá en presentar a los jueces en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, un **Panettone de Chocolate de 1kg (peso cocido)** terminado. Deberán presentarse dos (2) unidades de Panettone preparadas con la misma receta, y será evaluada solo una (1). La unidad para evaluar será seleccionada de manera aleatoria por el jurado.

Las características que deberá respetar este Panettone son las siguientes:

- Los Panettones deben de ser de 1kg (peso cocido). El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- Los panettones deberán incluir obligatoriamente (1) chocolate **DOMORI** para teñir y saborizar la masa. Este ingrediente será elegido y suministrado a los finalistas por IRCA Group, garantizando el uso del mismo producto por todos ellos. El producto será enviado a los 10 finalistas la semana del **12 al 16 de octubre de 2026**. Se entregarán 5kg de producto.
- La masa deberá estar claramente aromatizada y caracterizada por el chocolate, tanto en sabor como en coloración, pudiendo personalizarse a libre elección del participante, según las bases establecidas (se busca una masa color marrón, con sabor a chocolate).
- Deben tener mínimo dos (2) inclusiones. Una de ellas deberá ser las chispas de chocolate **DOMORI**. El producto será enviado a los 10 finalistas la semana del **12 al 16 de octubre de 2026**. Se entregarán 5kg de producto.
- Pueden contener glaseado y/o decoración.
- La materia grasa utilizada debe ser mantequilla.

Los participantes deberán exponer su Panettone de Chocolate, uno a uno, frente a los jueces, en un periodo de máximo 5 minutos. Podrá llevar material de apoyo para la presentación, como muestras, elaboraciones propias o dossieres informativos, con excepción de presentaciones en formato diapositivas.

Los Panettones serán evaluados por los jueces por puntuación (35 puntos) repartidos de la siguiente forma:

- **Aspecto y estructura:** Suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveolatura (8 puntos).
- **Gusto y aroma:** Suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de esta (8 puntos).
- **Concepto:** Explicación del concepto para la aplicación en el mercado (10 puntos).
- **Equilibrio:** Equilibrio de sabor entre aroma del Panettone y la presencia del chocolate (9 puntos).

Luego de haber sido pesado y cortado el Panettone, y previo a la cata por los jueces, el participante podrá decidir continuar participando con dicha unidad de Panettone o cambiarlo por la otra muestra llevada al concurso. De elegir usar la segunda unidad, la puntuación total será penalizada con - 5 puntos, y el resto de la evaluación será realizada de manera regular.

La **tercera prueba** que deberán realizar los 10 finalistas consistirá en presentar a los jueces en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, un **Panettone Regional de 1kg (peso cocido)**. Deberán presentarse dos (2) unidades de Panettone preparadas con la misma receta, y será evaluada solo una (1). La unidad para evaluar será seleccionada de manera aleatoria por el jurado.

Las características que deberá respetar este Panettone son las siguientes:

- Los Panettones deben ser de 1kg (peso cocido). El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- Cada Panettone deberá incluir al menos un (1) tipo de **Fruta Confitada CESARIN** como inclusión de forma obligatoria. Este ingrediente será elegido y suministrado a los finalistas por IRCA Group, garantizando el uso del mismo producto por todos ellos. El producto será enviado a los 10 finalistas la semana del **12 al 16 de octubre de 2026**. Se entregarán 10kg de Fruta Confitada CESARIN, de dos sabores distintos iguales para todos los finalistas, de los cuales el participante deberá elegir al menos un sabor.
- La masa podrá personalizarse a libre elección del participante, según las bases establecidas.
- Pueden contener glaseado y/o decoración.
- La materia grasa utilizada es de libre elección.

Los participantes deberán exponer el **Panettone Regional**, uno a uno, frente a los jueces, en un periodo de máximo 5 minutos. Podrá llevar material de apoyo para la presentación, como muestras, elaboraciones propias o dossieres informativos, con excepción de presentaciones en formato diapositivas.

Los Panettones serán evaluados por los jueces por puntuación (35 puntos):

- **Aspecto y estructura:** Suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveolatura (8 puntos).
- **Gusto y aroma:** Suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de esta (8 puntos).
- **Concepto:** Explicación del concepto para la aplicación en el mercado (10 puntos).
- **Equilibrio:** Equilibrio de sabor entre aroma del Panettone y la presencia de la fruta (9 puntos).

Luego de haber sido pesado y cortado el Panettone, y previo a la cata por los jueces, el participante podrá decidir continuar participando con dicha unidad de Panettone o cambiarlo por la otra muestra llevada al concurso. De elegir usar la segunda unidad, la puntuación total será penalizada con - 5 puntos, y el resto de la evaluación será realizada de manera regular.

Para las pruebas 2 y 3, IRCA entregará un formato estructurado con ejemplos que los participantes deberán utilizar como guía para la presentación de 5 minutos de cada Panettone. Adicionalmente, se proporcionarán los materiales (cajas, envoltorios y moldes) que deberán



Extraordinary
made simple.

usarse para ambas pruebas de manera obligatoria, y que serán enviados a cada finalista.

Selección del ganador

Sólo se aceptará un (1) ganador que será el que obtenga la mayor puntuación en la suma de las tres pruebas realizadas.

Los jueces degustarán los Panettones de todos los finalistas en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, y escucharán las explicaciones de estos. Al final del día determinarán el orden de los finalistas sumando las puntuaciones de las 3 pruebas.

En el supuesto caso que hubiera un empate entre la puntuación de dos finalistas, será el ganador aquel participante que hubiese obtenido una mayor puntuación en la segunda prueba (**Panettone de Chocolate**).

7. Comunicación del ganador

La comunicación de la puntuación de los 10 finalistas se realizará al final del día de presentación de los Panettones de las pruebas 2 y 3.

Al final de la cata de los Panettones presentados por los finalistas, se comunicará en directo la puntuación y se realizará la entrega de premios pertinentes.

8. Valor y naturaleza del premio

Se entregarán premios a los 3 primeros finalistas de la puntuación total:

Primer lugar

- Chaquetilla, Medalla y Diploma del 1er puesto.
- Premio de **1.000€**
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori, 20kg Fruta Confitada Cesarin)*.
- 2 cajas de moldes para panettone con impresión personalizada (aprox 800 unidades, según tamaño). Podrán ser de 0,5kg, 0,750kg o 1kg.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones**

Segundo lugar

- Chaquetilla, Medalla y Diploma del 2do puesto
- Premio de **750€**
- 1 caja de moldes para panettone con impresión personalizada (aprox 400 unidades, según tamaño). Podrán ser de 0,5kg, 0,750kg o 1kg.
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori, 10kg Fruta Confitada Cesarin)*.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones**

Tercer lugar

- Chaquetilla, Medalla y Diploma del 3er puesto
- Premio de **500€**
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori)*.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones**

* Los productos serán seleccionados por IRCA Group, y enviados directamente a los ganadores.



Extraordinary
made simple.

**IRCA cubrirá los gastos de vuelo, alojamiento, transporte y alimentación (desayuno, almuerzo y cena) exclusivamente para los tres ganadores. Cualquier gasto adicional correrá por cuenta del participante. IRCA coordinará la visita a las instalaciones con todos los ganadores. Si un finalista no puede asistir en la fecha prevista, podrá proponerse una segunda fecha dentro de otro grupo de visita (no exclusiva), según disponibilidad de la empresa. Si no puede asistir en ninguna de las fechas, el premio se considerará anulado.

Adicionalmente, se entregarán diplomas al 1er, 2do, y 3er puesto de cada una de las 3 pruebas realizadas, considerando únicamente la puntuación obtenida en cada una de ellas.

10. Naturaleza del concurso

El presente concurso tiene carácter exclusivamente técnico y profesional, basado en la evaluación objetiva de las elaboraciones presentadas conforme a los criterios de valoración establecidos en estas bases. La selección de los finalistas y del ganador se realizará exclusivamente por decisión del jurado, en función de la puntuación obtenida, sin intervención de mecanismos de azar, sorteos o cualquier otra mecánica aleatoria.

La participación en el concurso es gratuita y no requiere el pago de inscripción, la adquisición de productos, ni el abono de importe alguno o de tarifas adicionales. Asimismo, no existe transferencia económica entre participantes.

Los gastos logísticos asumidos por la organización para los finalistas, conforme a lo previsto en estas bases, tienen carácter exclusivamente accesorio y organizativo, y en ningún caso constituyen una contraprestación por la participación en el concurso.

Las comunicaciones realizadas por la organización tendrán como única finalidad informar sobre el desarrollo del concurso y sus distintas fases.

11. Fiscalidad

El ganador del premio quedará sometido al cumplimiento de todas las obligaciones fiscales establecidas por la legislación vigente aplicable, en su caso, siendo de su cargo exclusivo el pago de estas. Si legalmente procede, IRCA practicará las retenciones/ingresos a cuenta y cumplirá obligaciones de información, y que el importe del premio podrá verse minorado por dichas retenciones.

12. Aceptación de las bases

El hecho de responder la encuesta para participar en el concurso implica que el participante acepta totalmente las condiciones de estas bases legales.

13. Protección de datos personales

IRCA SPAGNA CORP, S.L.U. es el **RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO** de los datos personales de los participantes y les informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente, especialmente el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (LOPDGDD), por lo que se facilita la siguiente información del tratamiento:



Extraordinary
made simple.

Finalidad del tratamiento: la realización de un concurso para determinar el mejor artesano del panettone en España. Los datos serán tratados para llevar a cabo la inscripción y comunicaciones necesarias para seguir con el mismo.

Destinatarios de los datos personales: el presente concurso se organiza en colaboración con IRCA S.P.A., por lo que, para su inscripción y posterior participación, IRCA S.P.A. tendrá acceso a sus datos personales.

Plazo de conservación: sus datos se conservarán mientras exista un interés mutuo para mantener el fin del tratamiento y en todo caso, durante el tiempo necesario para la prescripción de las acciones legales que pudieran corresponder.

Derechos: los participantes podrán ejercitar, respecto de los datos recabados en la forma descrita en los puntos anteriores de explicación del concurso, los derechos reconocidos en la vigente normativa de protección de datos personales, es decir, los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de datos, limitación y oposición al tratamiento.

Los derechos referidos en el párrafo precedente podrán ejercitarse por cada usuario mediante solicitud escrita y firmada dirigida a la siguiente dirección: IRCA S.P.A. Via Degli Orsini 5, 21013 Gallarate (VA). También pueden remitir dicha información por correo electrónico a la dirección marketing.iberica@irca.eu

Asimismo, se hace saber a los usuarios que pueden retirar el consentimiento para el tratamiento de sus datos en cualquier momento, sin que ello invalide el consentimiento prestado anteriormente. Si un usuario retira su consentimiento para el tratamiento de sus datos no podrá seguir participando en el concurso.

Derecho a presentar una reclamación: se hace saber a todos los participantes que, en caso de querer obtener más información o considerar que se han vulnerado sus derechos, pueden presentar una reclamación ante la Autoridad de Control, en este caso, la Agencia Española de Protección de Datos.

13. Límite de responsabilidades

IRCA se reserva el derecho, por cualquier motivo, de modificar, ampliar, acortar, suspender o cancelar este concurso sin previo aviso, sin incurrir en ninguna responsabilidad por este motivo. IRCA no será responsable de cualquier disfunción que impida el buen funcionamiento de la resolución de la encuesta habilitante para participar en el concurso, especialmente debido a actos maliciosos externos.

Es responsabilidad de cualquier participante tomar las medidas adecuadas para proteger sus propios datos y/o software almacenado en su ordenador y teléfono contra cualquier infracción. La conexión de cualquier persona a la web y la participación en el concurso se realiza bajo su responsabilidad.

IRCA puede cancelar o suspender todo o parte del concurso en caso de parecer que se ha producido un fraude de cualquier forma. En este caso, IRCA se reserva el derecho de no otorgar el premio a los defraudadores y/o de tomar acciones jurídicas ante los tribunales competentes si así lo cree necesario.



Extraordinary
made simple.

IRCA no se responsabilizará en caso de: intervención maliciosa, destrucción de la información proporcionada por los participantes por una razón que no sea atribuible a IRCA, error humano o de origen eléctrico, alteraciones que puedan afectar al buen funcionamiento del concurso.

En cualquier caso, si el desarrollo administrativo y/o técnico del concurso se ve interrumpido por un virus, un error informático, una intervención humana no autorizada o cualquier otra causa ajena a IRCA, ésta se reserva el derecho de interrumpir el concurso.

14. Ley y jurisdicción aplicable

Estas bases legales están sujetas a la legislación española. Cualquier reclamación relacionada con el sorteo debe enviarse por escrito a IRCA SPAGNA CORP, S.L.U. Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona. En caso de controversia en la aplicación o interpretación de estas bases y en ausencia de un acuerdo amistoso, todo litigio estará sujeto a los tribunales de Barcelona.