

АНОНС О МЕЖДУНАРОДНОМ СОРЕВНОВАНИИ "МОЛОДОЙ ШЕФ-ПОВАР S.PELLEGRINO 2019/2020" ПРАВИЛА

Sanpellegrino Spa (здесь и далее «Sanpellegrino») с юридическим адресом в г. Руспино, Сан-Пеллегрини-Терме (Бергамо) и штаб-квартирой по ул. Дель-Мулино 6, Ассаго (Милан), сообщает об инициативе «МОЛОДОЙ ШЕФ-ПОВАР S.PELLEGRINO 2019/2020 гг.».

Инициатива состоит из международного «отбора талантов», проводимого для молодых и совершеннолетних поваров, в соответствии с правилами о совершеннолетии в их стране, и возрастом до 30 лет на момент регистрации. Кандидаты также должны полностью соответствовать ниже перечисленным требованиям. Настоящая инициатива начинает действовать с 14 января 2019 года. Однако регистрация будет проводиться с 4 февраля по 30 апреля 2019 года.

Настоящие правила доступны на сайте www.sanpellegrino.com (здесь и далее «Сайт»).

Всем участникам предлагается внимательно ознакомиться с настоящими правилами. Участвуя в инициативе, кандидаты соглашаются с тем, что они прочли и поняли все пункты, приведенные в данном регламенте.

1. ЦЕЛЬ ИНИЦИАТИВЫ

Цель настоящей инициативы заключается в том, чтобы обеспечить талантливым молодым поварам доступ к миру гастрономии, прославить свои способности, поощрить профессиональный рост и, прежде всего, поддержать их «убеждения», связанные с миром гастрономии, что окажет положительное влияние на цельность всего общества.

2. ПЕРИОД УЧАСТИЯ

Инициатива будет опубликована 14 января 2019 года.

Чтобы принять участие, кандидаты должны зарегистрироваться в соответствующем разделе сайта www.sanpellegrino.com.

Исключительно в отношении китайских территорий запросы на регистрацию можно будет отправить на адрес:

SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. В целях определения «Global Shortlist», а также для выбора региональных финалистов и конечного победителя, инициатива будет проводиться в 3 этапа, как описано ниже:

- Онлайн-регистрация (этап 1): с 00.01 (GMT + 1) 04.02.2019 до 23.59 (GMT + 1) 30.04.2019

- Определение кандидатов «Global Shortlist» (этап 2): 01.05.2019 – 31.05.2019

Отбор (и уведомление) кандидатов, прошедших отбор в «Global Shortlist»: начиная с 07.06.2019

- «Региональные финалы» (этап 3): отбор региональных финалистов будет проходить с 21.06.2019 по 31.12.2019

- Гранд-финал (этап 3) с определением молодого шеф-повара S.Pellegrino 2020 года: запланирован на июнь 2020 года в Милане.

Однако даты и место проведения мероприятия могут изменяться. В этом случае **о любых изменениях будет сообщено на сайте www.sanpellegrino.com и непосредственно заинтересованным лицам.**

В связи с проведением «Гранд-финала» могут быть организованы дополнительные мероприятия, на которые могут быть приглашены региональные финалисты.

Важно, чтобы все участники гарантировали свое присутствие в вышеуказанный период, непосредственно с момента онлайн-регистрации.

3. ВНИМАНИЕ! ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТИЮ

Участие в настоящей инициативе открыто для молодых поваров, которые отвечают следующим требованиям:

- **Возраст:** совершеннолетие в соответствии с действующими государственными законами, и дата рождения не ранее 01.02.1989 г.

- **Опыт работы:** опыт работы на полную ставку не менее 1 года в одном или нескольких ресторанах, или кейтеринговых компаниях в должности: commis/коммис, chef de kitchen/шеф-повар, chef de partie/шеф-де-парти или sous chef/су-шеф. Не обязательно, чтобы стаж работы сроком 1 год был достигнут в одном единственном ресторане.

- **Язык:** официальным языком конкурса является английский, поэтому кандидаты должны иметь возможность выражать свои мысли на английском, как устно, так и письменно. Однако, чтобы упростить и ускорить процесс регистрации, кандидатам будет разрешено подавать заявки на одном из следующих языков: **английский, китайский (мандарин), испанский, французский, итальянский.**

Заявки, представленные на языке, отличном от перечисленных выше, не будут рассматриваться.

В целях обеспечения лучшего понимания настоящего регламента, последний будет доступен также и на немецком, русском, японском, португальском языках.

Все вышеперечисленные требования должны быть соблюдены. В противном случае участник будет исключен из инициативы.

Каждый молодой шеф-повар может зарегистрироваться на конкурс 2019-2020 гг. только единожды, представив лишь одно фирменное блюдо. Могут принимать участие кандидаты, которые принимали участие в предыдущих выпусках конкурса, за исключением тех, которые не соответствуют по возрасту или уже являются победителями **Молодого шеф-повара S.Pellegrino**. Каждый участник обязан получить согласие своего работодателя (если таковое требуется) для участия в конкурсе. **Участвуя в инициативе, участник гарантирует получение вышеуказанного согласия или отсутствие в его необходимости.**

Кандидат обязан иметь страховку от несчастного случая, подтверждение которой потребуется предоставить Организатору.

4. СПОСОБ УЧАСТИЯ

Этап 1: онлайн-регистрация - с 00.01 (GMT + 1) 4 февраля 2019 г. и до 23.59 (GMT + 1) 30 апреля 2019 г.

Чтобы принять участие, молодые шеф-повара, отвечающие требованиям, указанным в предыдущем пункте, должны зарегистрироваться онлайн, заполнив форму, представленную на Сайте. На завершение регистрации отводится срок в 3 месяца. Система позволяет сохранять кандидатуру и изменять ее неограниченное кол-во раз до окончательной отправки в указанные сроки. Время подачи заявок не играет роли в определении предпочтений тому или иному кандидату.

Форма должна быть заполнена на английском языке с предоставлением следующей информации:

- Личные и контактные данные (**обязательно**)
- Цифровые сноски и ссылки (например, веб-сайт, страницы в социальных сетях) (**по желанию**)
- Текущее место работы, напр. информация о ресторане (**обязательно**)
- Текущая должность: коми/шеф-повар/су-шеф/шеф-де-парти (**обязательно**)

Кандидаты также должны приложить:

- **Копия действующего документа, удостоверяющего личность**, с ясной и четкой датой рождения.
- **Резюме**
- **Рецепт "Фирменного блюда"**
- **Фотографии "Фирменного блюда"** (мин. одна (1), макс. три (3))

Кандидаты должны ответить на следующие вопросы, предложенные на английском языке:

- «Какие у вас профессиональные мечты и планы на будущее?» (**обязательно**)
- Каждый великий повар своими блюдами передает собственное видение мира. Какой бы вы хотели внести вклад в мировую кулинарную в период вашей карьеры? Каким образом вы представили свое видение и убеждения в фирменном блюде, заявленном на конкурс? (**обязательно**)

Требования, относящиеся к фирменному блюду:

- Фирменное блюдо может быть первым или вторым. Закуски и десерты не допускаются к участию.
- К ингредиентам Фирменного блюда не допускаются животные, подверженные риску исчезновения, кровь, золото. Участники должны отбирать используемые ингредиенты с учетом ограничений и запретов, установленных итальянскими, европейскими и международными правилами в отношении:

1) защиты отдельных видов флоры и фауны <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>;

2) аспектов гигиены и безопасности пищевых продуктов http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001.

- Необходимо, чтобы участники принимали во внимание сезонность ингредиентов, чтобы обеспечивать их наличие во время Региональных финалов и Гранд-финала.

По всем вопросам кандидат может писать на contact@sanpellegrinoyoungchef.com

- Время подготовки блюд в период Региональных финалов и в Гранд-финале составляет 5 часов. Подготовка, необходимая для реализации рецепта, должна быть проведена в течение разрешенного времени, однако разрешено приносить готовые к употреблению закваски, заправки, порошки и сухие смеси. Маринады и соусы должны быть приготовлены на месте.

- При допуске к региональным финалам молодой шеф-повар должен будет иметь ингредиенты, необходимые для приготовления 10 порций. Стоимость закупки ингредиентов будет полностью возмещена Организатором после предоставления документов о понесенных расходах. Максимальная сумма возмещения составляет 250 евро.

Молодой шеф-повар, победивший в Региональном финале, получает доступ к Гранд-финалу. В Гранд-финале ему предстоит иметь количество ингредиентов, необходимое для приготовления 10 + 10 порций. Стоимость такой закупки будет возмещена организатором после предоставления документов о понесенных расходах. Максимальная сумма возмещения составляет 500 евро.

Молодой шеф-повар также может попросить Организатора предоставить необходимые ингредиенты, которые, в таком случае, будут найдены непосредственно в Италии.

В Гранд-финале молодые шеф-повара найдут полностью оснащенное рабочее место с основными ингредиентами, как указано в Приложениях 1 и 2 к настоящему документу.

- Рецепт и отправленное фото должны отображать блюдо, которое должен приготовить молодой шеф-повар в случае отбора в Global Shortlist.

- Рецепт должен содержать следующую информацию: название, тип блюда (первое или второе блюдо), ингредиенты и их количество, кол-во человек, на которое рассчитан рецепт, метод приготовления, время подготовки, время приготовления, способ подачи, имя и фамилия шеф-повара и идентификационный номер, присвоенный системой во время регистрации.

- Требуется как минимум одна фотография (максимум три), на которой хорошо просматривается блюдо (предпочтительно фото с высоким разрешением). Подавая заявку, участники дают согласие на публикацию, без ограничений по времени, географии и типам СМИ, как Sanpellegrino, так и третьим лицам, делегированной компанией, самого рецепта и присланной фотографии. Кандидаты также дают свое согласие на участие в интервью исключительно в целях, связанных с рекламой и проведением инициативы и описанных в настоящем документе. Участники несут ответственность за предоставление точных данных: кандидаты принимают на себя всю ответственность за достоверность предоставленной информации и отправленных материалов.

Организатор не несет ответственность в случае, если предоставленная для участия информация и/или контактные данные неверны, неточны и т.д.

В связи с этим следует помнить, что доказательство отправки участником данных не может считаться фактическим доказательством участия. Предоставленные материалы не подлежат возвращению, поэтому участникам предлагается сохранить их копию.

Организатор оставляет за собой право в любое время провести соответствующие проверки в отношении действительности кандидатуры участника (включая личность, возраст, место жительства), запросив любые доказательства, которые он сочтет необходимыми для проверки информации, указанной в онлайн-форме и приступить к дисквалификации тех кандидатов, которые нарушили правила или изменили процесс регистрации.

Этап 2: отбор «Global Shortlist» (до 31 мая 2019 г.)

Для создания первого «Global Shortlist» все участники, заявленные на этапе 1, будут разделены на 12 групп, соответствующих 12 регионам (см. Приложение 1). Исключительно место работы (а не место рождения) будет иметь значение для определения страны и региона, к которому будет отнесен кандидат.

Судейский комитет, состоящий из независимых членов ALMA (авторитетное учебное заведение итальянской кухни международного уровня www.alma.scuoladicucina.it), определит список из 10-15 шеф-поваров для каждого из 12 участвующих регионов.

Если число кандидатов, отобранных для одного или нескольких регионов, будет менее 10 человек, число участников в списке может быть уменьшено.

В случае невозможности участия выбранного финалиста или невозможности выхода с ним на связь в течение 15 дней по адресам/телефонным номерам, указанным при регистрации, такой финалист будет автоматически признан дисквалифицированным, а право на участие перейдет к следующему отобранному кандидату.

Процесс отбора, описанный выше, будет регулироваться ALMA, которое, однако, может по своему собственному усмотрению обратиться за поддержкой к местным экспертам и организациям.

В целях определения Shortlist, кандидатуры будут оцениваться на основе 3 критериев (золотых правил), в рамках каждого из которых кандидатам будет присужден балл от 1 до 10.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ: способность выбирать лучшие ингредиенты с точки зрения качества, свежести и уникальности, чтобы достичь превосходства вкуса, в сочетании с техническими навыками, которые подчеркивают ингредиенты, сохраняя, тем не менее, их первоначальную сущность.

2. КРЕАТИВНОСТЬ: способность создавать беспрецедентные, мотивирующие, инновационные блюда с индивидуальным стилем в современном ключе, поддерживая идеальный баланс вкуса и эстетику.

3. ЛИЧНЫЕ УБЕЖДЕНИЯ: способность донести четкое послание, которое представляет личное «кредо», собственное видение мира гастрономии и вклад в современное общество в целом, посредством продуктов питания.

На основе суммы баллов, присужденных каждому кандидату по каждому из вышеупомянутых критериев, будет определен Shortlist региональных участников, получающих доступ к следующему этапу инициативы.

Кандидаты каждого региона будут уведомлены по телефону и/или электронной почте местными представительскими Организатора, а их имена будут опубликованы на Сайте и на www.finedininglovers.com.

Этап 3:

1) Региональные финалы (с 21 июня по 31 декабря 2019 года)

На этапе 3 пройдут региональные финалы. Карта мира поделена Организатором на 12 регионов, в которых насчитывается 50 самых КЛЮЧЕВЫХ и гастрономически передовых стран (см. прилагаемый файл Excel). По всем регионам выбирается ЧЕМПИОН РЫНОК, который будет отвечать за организацию регионального финала. В каждом регионе должны присутствовать кандидаты из КЛЮЧЕВЫХ СТРАН, попавших в Shortlist (см. прилагаемый файл Excel). Для каждого региона будет выбрано не менее 10 участников, среди которых будет отобран 1 финалист и шеф-повар по каждому из Shortlist, определенных на этапе 2.

С целью поддержки кандидатов женского пола, в каждом Региональном Финале будут представлены как минимум 3 кандидата женщины. В случае, когда такое кол-во кандидатов не будет достигнуто, их места займут кандидаты мужчины.

Региональные финалы могут проводиться по-разному, в рамках местных мероприятий, организованных на момент проведения отбора, или во время уже существующих плановых мероприятий (по усмотрению Организатора и без ущерба для правил, изложенных в **пункте 4 // Правила участия, а также руководящие централизованные принципы**).

Конкретные даты, места проведения и иные подробности о региональных финалах будут объявлены местными представительскими Организатора.

Во время региональных финалов молодым шеф-поварам будет предложено приготовить свое Фирменное блюдо, детально описанное во время регистрации.

Фирменное блюдо будет рассмотрено местным жюри в составе не менее 3 человек (признанные шеф-повара и/или представители современной местной гастрономии).

Жюри регионального финала будет дегустировать блюда каждого из молодых шеф-поваров и оценивать их на основании 3 критериев, указанных в предыдущем параграфе, назначая баллы от 1 до 10 по каждому критерию.

На основании суммы баллов, присвоенных каждому кандидату по каждому из упомянутых критериев, жюри определит победителя. Кандидату, занявшему первое место будет присвоено звание «Региональный финалист». Он будет приглашен на финал конкурса в Милане. Финалисту будет назначен «Шеф-ментор» (выбирается Организатором), который предоставит предложения по улучшению фирменного блюда, изменению его внешнего вида или некоторых второстепенных ингредиентов. **Неизменными должны оставаться название блюда и его основные ингредиенты. В противном случае кандидат дисквалифицируется.**

Региональные Финалисты каждого географического сектора получат уведомление о своей победе по телефону и/или по электронной почте непосредственно от Организатора. Список 12 региональных финалистов будет опубликован на Сайте компании и на www.finedininglovers.com. Региональные финалисты, после победы, **должны принять участие по крайней мере в 3 международных мероприятиях (по достижении договоренности и согласовании между сторонами), организованных Sanpellegrino или ответственными третьими сторонами. Поэтому кандидатам рекомендуется немедленно уведомить своих работодателей об этом.**

Во время проведения региональных финалов будут вручены 3 дополнительные премии:

1. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT (будет определяться сообществом в онлайн режиме): эта онлайн-награда будет вручена молодому шеф-повару, который представит блюдо, наиболее соответствующее принципам, которые его вдохновляют.

2. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY (будет определяться человеком, глобально признанным за свой вклад в устойчивое развитие гастрономии): эта награда будет назначена блюду, которое в большей степени базируется на принципе, что пища лучше, когда она является результатом практик, вовлекающих социальную ответственность.

3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY (будет определяться голосованием менторов, представляющих 50 стран мира): эту награду получит блюдо, которое идеально отражает сочетание различных культур, являясь примером растущей глобальной гастрономической тенденции к формированию шеф-поваров без границ.

2) Гранд-финал

Гранд-финал запланирован на октябрь 2021 в Милане. Однако время и место могут измениться: из-за тревожной эпидемиологической обстановки в связи с распространением Covid-19 эти обстоятельства, а также нижеприведенный порядок участия, могут быть изменены компанией Sanpellegrino для соблюдения основного требования по безопасности и возможных ограничений, которые могут быть введены по распоряжению национальных и местных властей. Обо всех изменениях будет сообщаться на сайте и на www.finedininglovers.com, помимо уведомлений прямо заинтересованных лиц

В рамках организации Гранд-финала могут проводиться дополнительные мероприятия, на которые могут быть приглашены региональные финалисты. Поэтому важно, чтобы все кандидаты были максимально доступны в указанный период.

В Гранд-финале примут участие:

- 12 финалистов премии S. Pellegrino Young Chef, которые могут пригласить с собой 1 сопровождающее лицо
- Организатор оставляет за собой право рассмотреть возможность приглашения на Гранд-финал также:
- 12 финалистов премии Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy
 - 12 финалистов премии Fine Dining Lovers' Food for Thoughts
 - 12 финалистов премии S. Pellegrino Award for Social Responsibility

Условия и способы участия будут сообщены за 3 месяца до Гранд-финала.

Во время Финала только 12 региональных финалистов премии S. Pellegrino Young Chef должны будут приготовить свое фирменное блюдо, которое будет представлено на рассмотрение 7 всемирно известным шеф-поварам (Гранд-жюри).

Будут проведены несколько дегустационных сессий, на которых каждый член Гранд-жюри продегустирует блюда 12 финалистов и оценит их на основе 3 критериев, упомянутых в предыдущих параграфах (Золотые правила). По каждому критерию член жюри будет выставлять баллы от 1 до 10.

На основе суммы баллов, полученных каждым региональным финалистом, будет составлен рейтинг, 1-е место в котором будет занято абсолютным победителем. Как и в предыдущих выпусках, в рамках Гранд-финала может применяться принцип прогрессивного отбора, при котором лучшие три блюда могут быть предложены к повторной дегустации членами жюри для определения окончательного победителя. Механизм отбора будет базироваться на Золотых правилах с выставлением баллов от 1 до 10.

Победитель получит звание «S. Pellegrino Young Chef 2020».

В этот же вечер вместе с вручением вышеуказанного титула будут вручены награды: Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award, S. Pellegrino Award for Social Responsibility, а также сопутствующие награды, которые будут объявлены на Сайте компании и на www.finedininglovers.com. Прямые уведомления будут предоставлены непосредственно заинтересованным лицам.

Результаты финала будут опубликованы на Сайте компании и на www.finedininglovers.com после проведения мероприятия.

Обладатель титула «S. Pellegrino Young Chef 2020» **соглашается принять участие, после достижения договоренностей и с согласования, как минимум в 3 международных мероприятиях, организованных Sanpellegrino или третьими лицами.**

5. ПРОМО-ПЛАН

Представление успешных молодых шеф-поваров: предоставление возможности молодому шеф-повару для выражения собственных убеждений. Победитель примет участие в международных мероприятиях, где он будет готовить или рассказывать о своем опыте работы, взаимодействовать с другими победителями конкурса в рамках тренингов и представляться на платформе Fine Dining Lovers.

6. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

Личные данные участников будут использоваться Организатором и группой компаний, а также поставщиками и всеми субъектами, участвующими в организации и проведении инициативы, в соответствии с политикой конфиденциальности Организатора, доступной на сайте www.sanpellegrino.com/youngchefapplication

Участвуя в инициативе, кандидаты принимают условия и политику конфиденциальности Организатора, и дают согласие на обработку их личных данных для целей, связанных с инициативой.

Во время регистрации участникам предлагается дать свое согласие (по желанию) на получение дальнейших рекламных сообщений от Организатора и его партнеров. Участник также может подписаться на рассылку от www.finedininglovers.com.

Предоставляя согласие (по желанию), кандидаты соглашаются получать электронные письма и/или коммерческие рассылки о продуктах, услугах и мероприятиях Организатора. Обращаем ваше внимание на то, что это согласие не является обязательным условием для участия и не увеличивает шансы на выигрыш.

7. РЕКЛАМНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контент, отправляемый на этапе подачи заявки, не должен содержать изображения, которые считаются оскорбительными или противоречащими общественной морали (вульгарные, жестокие сцены, незаконные действия, дискриминация по отношению к религии/расе и проч.), и которые нарушают права третьих лиц, представляя клеветнические материалы, пренебрегая конфиденциальностью или авторскими правами.

Организатор оставляет за собой право модерировать, отклонять или дисквалифицировать любого участника, материалы которого будут считаться непристойными, оскорбительными, неуместными, противоречащими духу настоящей инициативы или наносящими ущерб Организатору, имиджу или репутации третьих лиц. Если кандидат, выбранный в Global Shortlist в рамках регионального финала, начнет проводить антисоциальные или неуместные действия в связи с Региональным финалом или Гранд-финалом, Организатор оставляет за собой право дисквалифицировать и/или предпринять любое необходимое действие для защиты своих прав и изложенных принципов.

Все материалы, представленные для участия, должны быть оригинальными.

Участвуя в инициативе, кандидат подтверждает:

a. что предоставленные данные (материалы/рецепты) являются оригинальными и не нарушают авторские и/или смежные права, права на товарные знаки/промышленные секреты/права на изображения или любое другое право на коммерческую и/или промышленную эксплуатацию и интеллектуальную собственность любого физического или юридического лица;

b. что исключит компанию-организатора, а также ее правопреемников из процесса получения компенсации, погашения ущерба и иных затрат в случае нарушения настоящих требований. В частности, кандидат обязан защищать и сохранять интересы Организатора от всех вытекающих расходов, которые он обязуется самостоятельно уплатить в следующих случаях:

- действие или официальное предупреждение, основанное на том факте, что владение или использование контента Организатором нарушило или нарушает авторские права, право на зарегистрированный товарный знак, право на патент, ноу-хау, право на изобретение, изображение и любое другое исключительное право третьих лиц;
- любые последствия, вызванные публикацией контента, который считается оскорбительным или противоречит общественной морали (пошлость, сцены насилия, незаконные действия и т. д.).

Материалы могут быть отправлены исключительно в электронном виде. Любые материалы, отправленные другими способами, не будут приняты во внимание.

Отправленные изображения и рецепты, а также имена и изображения участников, фотографии/видео запланированных мероприятий (Региональные финалы, Гранд-финал), олицетворяющие участников и их рецепты, могут быть использованы по усмотрению Организатора для продвижения инициативы, товара или услуги, связанной с самой инициативой, любым способом распространения в течение неограниченного периода времени. За такое распространение Организатор не будет обязан признавать за кандидатами право на вознаграждение.

Отправляя соответствующий контент(ы), участники отказываются от любого права на него, которое полностью переходит к Организатору. В связи с этим кандидаты не смогут выдвигать финансовые требования на возможное использование материалов в будущем. Контент не должен быть предметом авторских прав и не будет возвращен.

Кандидаты могут быть вовлечены в любые возможные рекламные инициативы и продвижения, связанные с местными мероприятиями и финалом.

8. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

Настоящий документ включает в себя всю информацию, необходимую для участия в инициативе. Участвуя в инициативе, кандидаты принимают все указанные здесь условия.

Сотрудники Организатора и ALMA, а также их ближайшие родственники и все, кто участвует в разработке и администрировании инициативы, исключаются из участия. **Также исключены из участия все те, кто имеет родственные связи или сотрудничество с членами жюри «Регионального финала» и/или «Гранд-финала».**

В отношении каждого участника Организатор возьмет на себя ответственность за: (а) организацию трансферов для участия в региональных финалах и Гранд-финале; (б) несение расходов на проезд, питание и проживание, связанных с участием в региональных финалах и Гранд-финале.

Вышеуказанные условия касаются только кандидатов и одного сопровождающего лица. Расходы на прочих гостей полностью покрываются за счет самого кандидата. Сопровождающие могут присутствовать в качестве наблюдателей только на соревнованиях, без доступа к сопутствующим мероприятиям, среди которых обеды, официальные ужины и развлекательные программы.

Участие в Региональных отборах и Гранд-финале, а также завоевание титула не подлежат передаче и не имеют экономической ценности.

Организатор не несет ответственности за ущерб или убытки, понесенные кандидатом в результате участия в настоящей инициативе, без ущерба для ответственности Организатора в случае смерти или ущерба, понесенного участником в результате небрежности самого Организатора.

Организатор не несет ответственность за любые технические проблемы, человеческие ошибки или несанкционированные вмешательства, которые могут повлиять на корректную регистрацию на сайте, а также потерю или повреждение полученных данных.

Любое решение Организатора относительно какого бы то ни было аспекта инициативы должно считаться окончательным и безоговорочным.

Организатор не несет ответственность за задержку или невозможность выполнения собственных обязательств, вызванных в результате любого вмешательства, действия или бездействия, события или обстоятельства, которые выходят за пределы его разумного контроля и управления (например, из-за войны, терроризма, чрезвычайного положения или стихийного бедствия, включая компьютерные вирусы, ошибки, подделку, несанкционированное вмешательство, технические проблемы или то, что может подорвать администрирование, безопасность, корректность, целостность или бесперебойное проведение инициативы).

Кроме того, Организатор оставляет за собой право по своему усмотрению и в соответствии с законом: (а) дисквалифицировать любого участника, ответственного за такое вмешательство, и/или (б), с согласия компетентных органов, изменить, приостановить или отменить проведение инициативы.

Настоящий регламент разработан в соответствии с законодательством Англии. Инициатива подлежит неисключительному вынесению вердиктов британскими судами.

Организатором выступает: Sanpellegrino Spa («Sanpellegrino») с юридическим адресом в г. Руспино, 24016, Сан-Пеллегрини-Терме (Бергамо) и штаб-квартирой на ул. Дель-Мулино 6, 20090 - Ассаго (Милан).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - География и участвующие страны (прилагаем Excel-файл со странами мира, поделенными на Региональные финалы)

1. Северная Америка: **США (страна-организатор) и Канада**
2. Латинская Америка: **Перу (страна-организатор)**, Аргентина, Бразилия, Чили, Колумбия, Мексика
3. Иберийские и средиземноморские страны: **Испания (страна-организатор)**, Греция, Израиль и Португалия
4. Северо-западная Европа: **Франция (страна-организатор)**, Бельгия, Швейцария
5. Англия и Северная Европа: **Англия (страна-организатор)**, Ирландия, Голландия, Норвегия, Швеция, Дания
6. Центральная Европа: **Германия (страна-организатор)**, Австрия, Венгрия, Польша
7. Италия и Юго-Восточная Европа: **Италия (страна-организатор)**, Румыния, Словения, Хорватия
8. Африка и Ближний Восток: **Объединенные Арабские Эмираты (страна-организатор)**, Ливан, Марокко, ЮАР, Турция
9. Евразия: **Российская Федерация (страна-организатор)**, Финляндия, Латвия
10. Китай: **Китай (страна-организатор)**, Гонконг, Тайвань
11. Азия: **Япония (страна-организатор)**, Индия, Индонезия, Малайзия, Филиппины, Сингапур, Южная Корея, Таиланд
12. Тихий океан: **Австралия (страна-организатор)**, Новая Зеландия

КОД	НАЗВАНИЕ	ТОРГОВЫЙ РЕГИОН S.PELLEGRINO 19-20
AU	АВСТРАЛИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
AT	АВСТРИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
AZ	АЗЕРБАЙДЖАН	ЕВРАЗИЯ
AL	АЛБАНИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
DZ	АЛЖИР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
AI	АНГИЛЬЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
AO	АНГОЛА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
AD	АНДОРРА	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
AG	АНТИГУА И БАРБУДА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
AR	АРГЕНТИНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
AM	АРМЕНИЯ	ЕВРАЗИЯ
AW	АРУБА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
AF	АФГАНИСТАН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BS	БАГАМЫ	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
BD	БАНГЛАДЕШ	АЗИЯ
BB	БАРБАДОС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
BH	БАХРЕЙН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BY	БЕЛАРУСЬ	ЕВРАЗИЯ
BZ	БЕЛИЗ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
BE	БЕЛЬГИЯ	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
BJ	БЕНИН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BM	БЕРМУДЫ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
MM	БИРМА (МЬЯНМА)	АЗИЯ

BG	БОЛГАРИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
BO	БОЛИВИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
BA	БОСНИЯ И ГЕРЦЕГОВИНА	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
BW	БОТСВАНА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BR	БРАЗИЛИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
IO	БРИТАНСКАЯ ТЕРРИТОРИЯ В ИНДИЙСКОМ ОКЕАНЕ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
VN	БРУНЕЙ	АЗИЯ
BF	БУРКИНА-ФАСО	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BI	БУРУНДИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BT	БУТАН	АЗИЯ
VU	ВАНУАТУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
VA	ВАТИКАН	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
GB	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
HU	ВЕНГРИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
VE	ВЕНЕСУЭЛА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
VG	ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА (ВЕЛИКОБРИТАНИЯ)	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
VI	ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА (США)	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
TL	ВОСТОЧНЫЙ ТИМОР	АЗИЯ
VN	ВЬЕТНАМ	АЗИЯ
GA	ГАБОН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
HT	ГАИТИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GY	ГАЙАНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GM	ГАМБИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
GH	ГАНА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
GP	ГВАДЕЛУПА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GT	ГВАТЕМАЛА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GN	ГВИНЕЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
GW	ГВИНЕЯ-БИСАУ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
DE	ГЕРМАНИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
GI	ГИБРАЛТАР	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
NL	ГОЛЛАНДИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
AN	ГОЛЛАНДСКИЕ КАРИБЫ (БОНАЙРЕ, САРА, СИНТ-ЭСТАТИУС)	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
HN	ГОНДУРАС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

HK	ГОНКОНГ	БОЛЬШОЙ КИТАЙ
GD	ГРЕНАДА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GL	ГРЕНЛАНДИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
GR	ГРЕЦИЯ	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
GE	ГРУЗИЯ	ЕВРАЗИЯ
GU	ГУАМ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
GG	ГУЕРНСЕЙ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
DK	ДАНИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
JE	ДЖЕРСИ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
DJ	ДЖИБУТИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
DM	ДОМИНИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
DO	ДОМИНИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
EG	ЕГИПЕТ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ZM	ЗАМБИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
EH	ЗАПАДНАЯ САХАРА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ZW	ЗИМБАБВЕ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
IL	ИЗРАИЛЬ	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
IN	ИНДИЯ	АЗИЯ
ID	ИНДОНЕЗИЯ	АЗИЯ
JO	ИОРДАНИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
IQ	ИРАК	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
IR	ИРАН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
IE	ИРЛАНДИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
IS	ИСЛАНДИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
ES	ИСПАНИЯ	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
IT	ИТАЛИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
YE	ЙЕМЕН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CV	КАБО-ВЕРДЕ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
KZ	КАЗАХСТАН	ЕВРАЗИЯ
KY	КАЙМАНОВЫ ОСТРОВА	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
KH	КАМБОДЖА	АЗИЯ
CM	КАМЕРУН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CA	КАНАДА	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

QA	КАТАР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
KE	КЕНИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CY	КИПР	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
KI	КИРИБАТИ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CN	КИТАЙ	БОЛЬШОЙ КИТАЙ
CC	КОКОСОВЫЕ ОСТРОВА (КИЛИНГ)	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CO	КОЛУМБИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
KM	КОМОРСКИЕ ОСТРОВА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CD	КОНГО, ДЕМОКРАТИЧЕСКАЯ РЕСПУБЛИКА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CG	КОНГО, РЕСПУБЛИКА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
KP	КОРЕЯ, ДЕМОКРАТИЧЕСКАЯ РЕСПУБЛИКА	АЗИЯ
CR	КОСТА-РИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
CI	КОТ-Д'ИВУАР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CU	КУБА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
KW	КУВЕЙТ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
KG	КЫРГЫЗСТАН	ЕВРАЗИЯ
CW	КЮРАСАО	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
LA	ЛАОС	АЗИЯ
LV	ЛАТВИЯ	ЕВРАЗИЯ
LS	ЛЕСОТО	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
LR	ЛИБЕРИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
LY	ЛИБИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
LB	ЛИВАН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
LT	ЛИТВА	ЕВРАЗИЯ
LI	ЛИХТЕНШТЕЙН	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
LU	ЛЮКСЕМБУРГ	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
MU	МАВРИКИЙ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MR	МАВРИТАНИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MG	МАДАГАСКАР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
YT	МАЙОТТА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MO	МАКАО	БОЛЬШОЙ КИТАЙ
MK	МАКЕДОНИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
MW	МАЛАВИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MY	МАЛАЙЗИЯ	АЗИЯ

ML	МАЛИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MV	МАЛЬДИВЫ	АЗИЯ
MT	МАЛЬТА	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
MA	МАРОККО	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MQ	МАРТИНИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
MH	МАРШАЛОВЫ ОСТРОВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
MX	МЕКСИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
FM	МИКРОНЕЗИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
MZ	МОЗАМБИК	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MD	МОЛДАВИЯ	ЕВРАЗИЯ
MC	МОНАКО	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
MN	МОНГОЛИЯ	БОЛЬШОЙ КИТАЙ
MS	МОНТСЕРРАТ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
NA	НАМИБИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
NR	НАУРУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NP	НЕПАЛ	АЗИЯ
NE	НИГЕР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
NG	НИГЕРИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
NI	НИКАРАГУА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
NU	НИУЭ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NZ	НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NC	НОВАЯ КАЛЕДОНИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NET	НОРВЕГИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
AE	ОАЭ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
OM	ОМАН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BV	ОСТРОВ БУВЕ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
KGI	ОСТРОВ КИНГ-ДЖОРДЖ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
IM	ОСТРОВ МЭН	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
NF	ОСТРОВ НОРФОЛК	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
RE	ОСТРОВ РЕЮНЬОН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
CX	ОСТРОВ РОЖДЕСТВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NM	ОСТРОВ ХЕРД И ОСТРОВА МАКДОНАЛЬД	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CK	ОСТРОВА КУКА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PK	ПАКИСТАН	АЗИЯ

PW	ПАЛАУ	АЗИЯ
PS	ПАЛЕСТИНСКИЕ ТЕРРИТОРИИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
PA	ПАНАМА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
PG	ПАПУА НОВАЯ ГВИНЕЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PY	ПАРАГВАЙ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
PE	ПЕРУ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
PN	ПИТКАЙРН	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PL	ПОЛЬША	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
PT	ПОРТУГАЛИЯ	ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ
PR	ПУЭРТО-РИКО	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
RU	РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ	ЕВРАЗИЯ
RW	РУАНДА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
RO	РУМЫНИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
SV	САЛЬВАДОР	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
AS	САМОА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
WS	САМОА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
SM	САН-МАРИНО	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
ST	САН-ТОМЕ И ПРИНСИПИ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
SA	САУДОВСКАЯ АРАВИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
SZ	СВАЗИЛЕНД	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
MP	СЕВЕРНЫЕ МАРИАНСКИЕ ОСТРОВА	АЗИЯ
SC	СЕЙШЕЛЬСКИЕ ОСТРОВА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
BL	СЕН-БАРТЕЛЬМИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
MF	СЕН-МАРТЕН	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
PM	СЕН-ПЬЕР И МИКЕЛОН	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
SN	СЕНЕГАЛ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
VC	СЕНТ-ВИНСЕНТ И ГРЕНАДИНЫ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
KN	СЕНТ-КИТС И НЕВИС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
LC	СЕНТ-ЛЮСИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
RS	СЕРБИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
SG	СИНГАПУР	АЗИЯ
SY	СИРИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
SK	СЛОВАКИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
SI	СЛОВЕНИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

SB	СОЛОМОНОВЫ ОСТРОВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
SO	СОМАЛИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
SD	СУДАН	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
SR	СУРИНАМ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
US	США	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
SL	СЬЕРРА-ЛЕОНЕ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
TJ	ТАДЖИКИСТАН	ЕВРАЗИЯ
TW	ТАЙВАНЬ	БОЛЬШОЙ КИТАЙ
TH	ТАЙЛАНД	АЗИЯ
TZ	ТАНЗАНИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
TC	ТЕРКС И КАЙКОС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
TG	ТОГО	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
TK	ТОКЕЛАУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TO	ТОНГА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TT	ТРИНИДАД И ТОБАГО	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
TV	ТУВАЛУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TN	ТУНИС	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
TM	ТУРКМЕНИСТАН	ЕВРАЗИЯ
TR	ТУРЦИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
UG	УГАНДА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
UZ	УЗБЕКИСТАН	ЕВРАЗИЯ
UA	УКРАИНА	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
WF	УОЛЛИС И ФУТУНА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
UY	УРУГВАЙ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
FO	ФАРЕРСКИЕ ОСТРОВА	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
FJ	ФИДЖИ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PH	ФИЛИППИНЫ	АЗИЯ
FI	ФИНЛЯНДИЯ	ЕВРАЗИЯ
FK	ФОЛКЛЕНДСКИЕ ОСТРОВА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
FR	ФРАНЦИЯ	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
GF	ФРАНЦУЗСКАЯ ГВИАНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
PF	ФРАНЦУЗСКАЯ ПОЛИНЕЗИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TF	ФРАНЦУЗСКИЕ ЮЖНЫЕ ТЕРРИТОРИИ	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
HR	ХОРВАТИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

CF	ЦЕНТРАЛЬНОАФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
TD	ЧАД	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ME	ЧЕРНОГОРИЯ	ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
CZ	ЧЕХИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
CL	ЧИЛИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
CH	ШВЕЙЦАРИЯ	СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
SE	ШВЕЦИЯ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
SJ	ШПИЦБЕРГЕН И ЯН-МАЙЕН	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
LK	ШРИ-ЛАНКА	АЗИЯ
EC	ЭКВАДОР	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
GQ	ЭКВАТОРИАЛЬНАЯ ГВИНЕЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ER	ЭРИТРЕЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
EE	ЭСТОНИЯ	ЕВРАЗИЯ
ET	ЭФИОПИЯ	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ZA	ЮАР	АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК
GS	Южная Георгия и Южные Сандвичевы Острова	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
KR	Южная Корея	АЗИЯ
JM	ЯМАЙКА	СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА
JP	Япония	АЗИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
КОЛИЧЕСТВО КАНДИДАТОВ ПО РЕГИОНАМ (EXCEL-документ)

ТОРГОВЫЙ РЕГИОН S. PELLEGRINO 19-20	КОЛ-ВО КАНДИДАТОВ
СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА	10
ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА	15
ПИРЕНЕЙСКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ СТРАНЫ	10
СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА	10
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА	15
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА	10
ИТАЛИЯ И ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА	10
АФРИКА И БЛИЖНИЙ ВОСТОК	10
ЕВРАЗИЯ	10
БОЛЬШОЙ КИТАЙ	10
АЗИЯ	15
ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН	10

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

В соответствии с итальянским законодательством, настоящую инициативу следует понимать, как деятельность, исключенную из сферы применения правил о премиальных событиях на основании положений пункта а) статьи 1 Декрета Президента Республики за номером 430/2001, поскольку «приз» состоит исключительно из присвоения кандидату «титула» и представляет собой признание личных заслуг и профессионализма, продемонстрированных победителем.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНКУРСА МОЛОДЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ САН-ПЕЛЛЕГРИНО 2019/2020

- Белое сухое вино
- Красное вино
- Сильная и слабая мука
- Мука крупного помола (семола) из твердых сортов пшеницы
- Семола двойного помола («семола римачината»)
- Белый уксус
- Оливковое масло первого отжима
- Арахисовое масло
- Черный перец
- Столовая соль
- Соль крупного помола
- Глюкоза
- Сахар
- Сахарная пудра
- Пищевой шпагат
- Рулон бумаги
- Сливочное масло
- Свежее цельное коровье молоко
- Козье молоко
- Свежие сливки
- Куриные яйца
- Чеснок
- Морковь
- Белый лук
- Красный лук
- Красный лук «Тропеа»
- Необработанные лимоны
- Петрушка
- Лук-шалот
- Листья сельдерея
- Салат из разных трав
- Крупный картофель
- Пальчиковый картофель
- Помидоры
- Лук-порей
- Листья шпината
- Кабачки
- Смесь ростков (чеснок, красная свекла, лук-порей, горох, петрушка, т.п.)
- Итальянские сыры
- Пряные травы
- Сухие бобовые (нут, вьющаяся фасоль, белая фасоль)
- Черные и зеленые оливки
- Специи (куркума, карри, бадьян, палочки корицы кардамон)
- Кресс-салат
- Каперсы в соли

СПУС 2019/2020 — ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАБОЧИХ МЕСТ УЧАСТНИКОВ			
НАБОР ОБОРУДОВАНИЯ, УСТАНОВЛЕННОГО НА КАЖДОЙ КУХНЕ		СПИСОК ИНСТРУМЕНТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ СОВМЕСТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДВУМЯ КУХНЯМИ (ОДИН МОДУЛЬ)	
1	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С 4 ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ 900XP	1	ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ С 10 ПОДДОНАМИ GN 1/1 (1 НА 2 КОНКУРСАНТОВ)
1	КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВАЯ ПЕЧЬ, 6 ПОДДОНОВ GN 1/1	1	ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК 700 Л
1	ОДИНАРНАЯ МОЙКА	1	СТАЛЬНОЙ КУТТЕР, 3,5 ЛИТРОВ, 1400 ОБ./МИН 0,38 кВт (0,5 Л.С.)
1	РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (160 СМ) РЯДОМ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	1	РОЛЛЕР ДЛЯ РАСКАТКИ ЛИСТОВ ПАСТЫ (ШИРИНОЙ 320 ММ)
2	РАБОЧИЙ СТОЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ПОЛКОЙ ВНИЗУ (КАЖДЫЙ СТОЛ 120 СМ)	1	СТАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ, 2 ЯРУСА
2	РАБОЧИЙ СТОЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (КАЖДЫЙ СТОЛ 80 СМ)	1	ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР ЕМКОСТЬЮ 5 ЛИТРОВ СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ ИЗ ПОЛИРОВАННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
1	ПРОМЫШЛЕННЫЙ ВЫТЯЖНОЙ ШКАФ НАД ПЛИТОЙ 2 М	1	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 1600/1850 Вт
1	ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВАНИЯ ТАРЕЛОК СО СТАЛЬНОЙ ГЛАДКОЙ СТОЛШНИЦЕЙ И РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЦАМИ	1	РОНЕР
1	2-ДВЕРНЫЙ ВСТРОЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК, ОБЪЕМ 280 ЛИТРОВ	5	ШЕФ-РОЛЛЕР ДЛЯ ПАСТЫ (шириной 320 мм)
1	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ/ГРИЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ХРОМИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ, 2800 Вт		
3	ЛАМПА ДЛЯ ОБОГРЕВА		
1	МУСОРНАЯ КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ		
1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОЗЕТКА		
1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОЗЕТКА (ТРЕХФАЗНАЯ)		
1	СИФОН С РАСПЫЛИТЕЛЕМ/ESPUMAS		
3	ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 H2		
3	ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 H4		
4	ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 H6,5		
2	РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА, ПЛАСТМАССОВАЯ		
СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ КАЖДОЙ КУХНИ		СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ СОВМЕСТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕМИ КОНКУРСАНТАМИ	
1	ПРОПИЛЕНОВЫЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ С КРЫШКОЙ GN 1/2 ВЫСОТОЙ 20 см	1	ЛЬДОГЕНЕРАТОР производительностью 90 кг/24 часов, 55 кг
1	ПРОПИЛЕНОВЫЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ С КРЫШКОЙ GN 1/2 ВЫСОТОЙ 15 см	2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА
2	МИСКА КОНИЧЕСКАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ø22 2 литра	2	ГОМОГЕНИЗАТОР RASOJET
4	МИСКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ø21 высотой 9 см	40	ЕМКОСТЬ RASOJET
1	МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА	1	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ГРАВИТАЦИОННЫЙ ИЛИ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР. ДИАМЕТР НОЖА 315/360
1	БЛЕНДЕР-МИКСЕР 300 Вт	1	НАСТОЛЬНАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА
1	ТЕРКА-ШИНОВКА СО СМЕННЫМИ НОЖАМИ	5	ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК 700 Л для хранения продуктов
1	СИТО ДЛЯ МУКИ	1	ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МОРОЗИЛЬНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОБЪЕМОМ 700 ЛИТРОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ
2	МИСКА ДЛЯ САЛАТА ø 20	2	ПЛАСТМАССОВЫЙ КУВШИН 1 Л
2	МИСКА ДЛЯ САЛАТА ø 30	2	ПЛАСТМАССОВЫЙ КУВШИН 2 Л
3	ПЛАСТМАССОВАЯ БУТЫЛКА 0.36 Л	5	КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ
1	СИТО ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 14 СМ	2	СКОРОВАРКА
1	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	1	МЕЛЬНИЦА-ОВОЩЕРЕЗКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
1	ТЕРКА	1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА
1	КАРТОФЕЛЕМЯЛКА	1	КУХОННАЯ ГОРЕЛКА
1	ВЕНЧИК СРЕДНЕГО РАЗМЕРА		
2	КУХОННОЕ ПОЛОТЕНЦЕ		В НАЛИЧИИ ИМЕЮТСЯ ТАКЖЕ
1	КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ		ПЛЕНКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПИЩЕВОЙ ПЕРГАМЕНТ, АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА, ОДНОРАЗОВЫЕ ПЕРЧАТКИ, ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ УБОРКИ, ВПИТЫВАЮЩАЯ МАСЛО БУМАГА (ДЛЯ ЖАРКИ), ВПИТЫВАЮЩАЯ БУМАГА (ДЛЯ РУК), ЛОЖКИ, ВИЛКИ, МАРЛЯ, ВЕРЕВКА.
1	СИТО-КОНУС ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ ø20 — Китайский дуршлаг		ПО ЗАПРОСУ МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕН ДЫМОГЕНЕРАТОР СЛЕДУЮЩЕГО ТИПА (ТОЛЬКО ДАННОГО ТИПА): http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html
2	КАСТРЮЛЯ ø16		
2	КАСТРЮЛЯ ø20		
1	СОТЕЙНИК С КРЫШКОЙ ø40		ОБЩАЯ ЗОНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ
1	СОТЕЙНИК С КРЫШКОЙ ø24		С ПОСУДОМОЕЧНЫМИ МАШИНАМИ И ПЕРСОНАЛОМ ДОСТУПНА ДЛЯ ВСЕХ КОНКУРСАНТОВ.

1	СОТЕЙНИК СО СКОШЕННЫМ КРАЕМ ø16	
2	КРУГЛАЯ СКОВОРОДА ø20	
1	КРУГЛАЯ СКОВОРОДА ø30	
1	ПОЛОВНИК ø 10	
1	ПОЛОВНИК ø 8	
5	ЩУМОВКА	
3	ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА	
1	ЧАША КОНИЧЕСКОЙ ФОРМЫ С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ 40 см	
1	КУХОННАЯ ЛОПАТКА	
1	ЭЛЕКТРОВЕСЫ, максимум 5 кг (1г)	
1	НАБОР КУХОННЫХ НОЖЕЙ (всего 8)	
1	НАБОР ИЗ 11 КУЛИНАРНЫХ КОЛЕЦ	
1	НАБОР ИЗ 11 КУЛИНАРНЫХ КОЛЕЦ гофрированных	

