

## **BASES CONCURSO "LA SALSA DE ASTURIAS"**

**CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.** (en adelante CAPSA), con domicilio en Sierra de Granda, s/n, 33199, Siero, pone en marcha un PROYECTO DE CREACIÓN COLABORATIVA consistente en un CONCURSO con la finalidad de elegir la **Salsa de Asturias** entre los profesionales de la cocina asturiana de todo el Principado de Asturias que se registrará por las siguientes **BASES**:

### **1ª.- PARTICIPACIÓN.-**

1. **Podrán inscribirse en el concurso** para presentar su propuesta de **Salsa de Asturias, profesionales de la cocina en activo**, entendiéndose por tal aquellos que en la actualidad se dedican a la hostelería y/o los que hayan cesado en la actividad no hace más de un mes (pudiendo solicitar la oportuna documentación acreditativa), **siempre que se trate de establecimientos ubicados en el Principado de Asturias.**
2. **Tendrán la condición de Participantes en el concurso**, todos los que hayan entregado o enviado el boletín de inscripción, la ficha técnica de receta y una fotografía de la salsa en el plazo convenido y hayan recibido el visto bueno de la organización.
3. **La organización se reserva el derecho de admisión de los participantes**, siempre velando por la calidad y la homogeneidad de las propuestas. En caso de que alguna candidatura resulte desestimada se informará puntualmente al interesado.
4. La inscripción como participante en el concurso, implica el conocimiento y aceptación de las presentes bases legales. El incumplimiento de cualquiera de las normas podrá ser motivo de exclusión de próximas convocatorias.

### **2ª.- CARACTERÍSTICAS QUE DEBE REUNIR LA SALSA:**

1. Deberá realizarse con **Nata para Cocinar 18% MG de Central Lechera Asturiana o Nata para Montar 38% MG de Central Lechera Asturiana e Ingredientes de la cocina asturiana, sin aditivos artificiales tales como aromas, saborizantes, emulgentes, etc...Todos ellos deberán de ser de origen natural.**
2. La salsa no podrá tener como ingrediente principal queso Cabrales.
3. La salsa propuesta deberá servir para acompañar al mayor número de platos posible.

### **3ª.- FASES DEL CONCURSO:** El concurso constará de 3 fases:

- **1 Fase:** Apertura del plazo de inscripción (del 8 al 28/2/2019) y selección de 25 recetas de entre todas las inscritas durante los días **1 a 8 de marzo de 2019**, por el Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias junto con personal de CAPSA perteneciente a los Departamentos de I+D y/o MARKETING. Seguidamente se procederá a su degustación y cata selectiva del **11 al 15 de marzo.**
- **2 Fase:** Cata a ciegas en el **III Clínic Gastronómico de Asturias el 1 de Abril de 2019** en el Centro Niemeyer.
- **3 Fase:** Cata a ciegas del jurado final el **11 de Abril de 2019**, que tendrá lugar dentro del marco del **XII Campeonato de Pinchos y Tapas de Asturias.**

#### **1ª fase:**

##### **I. Presentación de candidaturas:**

1. El **plazo de inscripción** para participar en este concurso se abrirá el viernes 8 de febrero de 2019, desde las 8:00 horas, y finalizará el 28 de febrero a las 14:00 hrs. No se admitirán inscripciones fuera de plazo.
2. **Solo se admitirá una única receta de salsa por participante**, a través del formulario en la web "**www.salsadeasturias.es**" o cumplimentando el documento anexo a estas Bases con sus datos (posibilidad de usar un pseudónimo) y los del establecimiento que representa, incluyendo

la descripción de la receta, una fotografía de la salsa ya elaborada y una breve exposición de porque debería ser la "Salsa de Asturias".

La documentación e inscripción podrán presentarse:

- a través de la web "www.salsadeasturias.es",
- por vía telemática a la dirección [gastromonia@fenicia.com](mailto:gastromonia@fenicia.com) o
- en la sede de Fenicia Marketing Gourmet, (C/ Libertad 8, Entlo D - 33206. Gijón. 985 990 779 / 600 481 509)

## **II. Selección de recetas por parte del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias:**

1. Del **1 al 8 de marzo de 2019**, el Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias junto con personal de CAPSA (perteneciente al Departamento de I+D y/o MARKETING) seleccionará 25 salsas de entre las propuestas, para su degustación del 11 al 15 de marzo.
2. La selección se efectuará atendiendo a criterios de viabilidad tecnológica, ingredientes empleados (origen, costes, disponibilidad, etc...), potencial comercial y cumplimiento de las características de la salsa descritas en el punto 2º, entre otros.
3. Se convocará a los profesionales cuyas recetas hayan sido seleccionadas en esta fase, para que asistan a la cata a ciegas. El medio de comunicación para contactar con los participantes será aquel que hayan indicado en su hoja de inscripción.

## **III. Cata colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias**

1. Se convocará la asistencia de los seleccionados en la fase anterior indicándoles sitio y hora. Los participantes seleccionados deberán llevar la salsa preparada, pudiendo únicamente calentarla o enfriarla. Deberán llevarla en 2 envases de medio litro cada uno. La entidad organizadora hará llegar previamente a los participantes 2 litros de Nata marca Central Lechera Asturiana para Cocinar 18% MG o Montar 38% MG (en función de la que hayan usado para elaborar su propuesta) sin ingredientes artificiales, para que la empleen la preparación de la receta que presenten en la cata.
2. El Colegio de Críticos Gastronómicos, junto con personal de CAPSA, seleccionará un máximo de 12 salsas, que pasarán a la 2ª fase (semifinalistas).

Si algún participante no entregase (o hiciese llegar de alguna forma) una muestra física de su propuesta para su degustación quedará automáticamente excluido.

**En esta fase del concurso se excluirán todas las propuestas que no cumplan los criterios establecidos, así como aquellas que aun reuniendo las condiciones fijadas tengan algún tipo de imperfección o cuya elaboración no resulte viable para una futura comercialización.**

## **2ª fase: Cata a ciegas en el III Clínic Gastronómico de Asturias:**

1. Los semifinalistas elegidos en la primera fase serán convocados para presentar su salsa en el III Clínic Gastronómico de Asturias, que tendrá lugar el **lunes 1 de abril de 2019** en el Centro Niemeyer (Avilés), para seleccionar a los FINALISTAS.
2. A tal fin, deberán llevar la salsa preparada, pudiendo únicamente calentarla o enfriarla. Deberán **llevar entre 4 y 5 litros**. La entidad organizadora hará llegar previamente a los participantes 4 litros de Nata marca Central Lechera Asturiana para Cocinar 18% MG o Montar 38% MG (en función de la que hayan usado para elaborar su propuesta) sin ingredientes artificiales, para que la utilicen en la preparación de la receta que presenten a la cata.
3. La selección de los finalistas se hará por parte de los asistentes, profesionales acreditados relacionados con el mundo gastronómico (chefs, críticos, periodistas, influencers, etc). El proceso de selección será a través de una cata ciega otorgándose a cada una de las salsas semifinalistas una puntuación en base a criterios organolépticos. Los asistentes emitirán voto individual y secreto para cada salsa. Serán finalistas las 3 que consigan mayor puntuación.

Si algún participante no entregase (o hiciese llegar de alguna forma) una muestra física de su propuesta para su degustación quedará automáticamente excluido.

### **3ª fase: Cata a ciegas del Jurado final en el marco del XII Campeonato de Pinchos y Tapas de Asturias:**

1. El 11 de abril el Jurado Final, formado por un mínimo de 6 personalidades relevantes del mundo de la gastronomía junto con personal de CAPSA (perteneciente al Departamento de I+D y/o MARKETING), procederá a la cata de las 3 salsas finalistas, a la que solo acudirán sus creadores o persona que en su lugar y por causa justificada presente la salsa, previa convocatoria. Deberán presentar a los miembros del jurado final su receta con arreglo al cronograma establecido.
2. Los finalistas deberán llevar 2 envases de salsa ya preparada, de medio litro cada uno. Solo podrán calentarla o enfriarla. La entidad organizadora hará llegar previamente a los participantes 2 litros de Nata marca Central Lechera Asturiana para Cocinar 18% MG o Montar 38% MG (en función de la que hayan usado para elaborar su propuesta) sin ingredientes artificiales, para que sea utilizada en la preparación de la receta que presenten en la cata.
3. Si algún finalista no entregase (o hiciese llegar de alguna forma) la muestra física de su propuesta para la degustación quedará automáticamente excluido.

#### **MUY IMPORTANTE. POR TRATARSE DE CATA A CIEGAS:**

- Los participantes no podrán hacer publicidad de su condición de finalistas con anterioridad a la publicación del ganador por la entidad organizadora. Caso de filtrarse ésta por causa a ellos imputable, quedarán excluidos.
- Los participantes que acudan a la segunda y tercera fase no podrán lucir publicidad de marcas en su atuendo, únicamente de su establecimiento.

En el supuesto de que una vez seleccionado el ganador se comprobase que éste incumple alguna de las bases de la convocatoria, el Jurado podrá anular el premio, resultando ganador -si así lo decide- el siguiente más votado que cumpla con todos los requisitos.

### **4ª.- SISTEMA DE Puntuación EN CADA CATA Y COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES:**

1. Determinación de la puntuación obtenida por cada participante:
  - a.- Cada miembro del jurado y/o asistente puntuará la salsa de cada participante.
  - b.- De las puntuaciones obtenidas por cada salsa, se eliminará la más baja y la más alta para evitar distorsiones.
  - c.- La media de las puntuaciones restantes, será la puntuación final obtenida por cada salsa.

Seguido el procedimiento anterior con cada salsa participante, el orden de estas se establecerá de mayor a menor, lo que determinará su condición de semifinalistas, finalistas y ganadora.

2. Todas las votaciones por parte de los miembros de los diferentes jurados de cada fase serán secretas.
3. Tras finalizar las votaciones de cada una de las fases, una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados y comunicará a la organización las salsas que pasen a la siguiente fase, así como a los participantes.

**Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados final el 12 de abril en un recinto privado ajeno a cualquier influencia exterior.**

4. Se comunicará al ganador su condición de tal el día 15 de abril, por la vía de comunicación que haya facilitado a la hora de inscribirse.

5. El fallo del Jurado y el ganador, se harán públicos a partir del 15 de abril.

**5ª.- PREMIOS:** Se entregará un único premio en metálico de 5.000€ a la receta ganadora.

**6ª.- TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.** - De conformidad con la normativa de protección de datos, la entidad organizadora informa que procederá al tratamiento de los datos personales facilitados por los participantes, en los siguientes términos:

**Finalidades:** La finalidad del tratamiento es gestionar la participación de los concursantes hasta la conclusión del concurso. La entidad organizadora destruirá los datos de los participantes no finalistas una vez transcurridos 3 meses de la entrega del premio, plazo en el que se admitirán reclamaciones.

**En el caso de los participantes que obtengan la condición de finalistas** será finalidad del concurso no solo gestionar su participación sino también la difusión de la identidad e imagen, en su caso, de los ganadores (en radio, prensa, televisión, web y redes sociales de la marca "Central Lechera Asturiana"), fomentando así la transparencia del proceso. E igualmente, será finalidad de la recogida de sus datos, informarles sobre futuros eventos y remitirles información publicitaria de productos y promociones, siempre que previamente hayan dado su consentimiento para tal fin.

**Licitud del tratamiento:** La legitimidad para el tratamiento de los datos personales facilitados se basa en el consentimiento dado por el interesado, de manera individual para cada tratamiento, según la finalidad descrita.

**Comunicación de datos:** Los datos de los finalistas recabados con motivo de la promoción podrán facilitarse a otras sociedades/organismos relacionados con la gestión de los servicios prestados por la entidad (para la ejecución, gestión administrativa y/o contable de la promoción, Agencia Tributaria, etc.) o auxiliares de aquellas, así como en los casos que se disponga legalmente.

Asimismo, los datos de los finalistas podrán ser cedidos a nuestras sociedades filiales y/o participadas (<http://capsafood.com/es/compania/accionistas/>) para informarles sobre futuros eventos, promociones y remitirles información publicitaria de sus productos y promociones, siempre que previamente hayan dado su consentimiento para tal fin.

**Plazos de conservación:** Los datos personales facilitados se conservarán y utilizarán mientras dure la ejecución del concurso y posteriormente, durante los plazos legalmente establecidos para cumplir con las responsabilidades derivadas de aquella, así como para cumplir con las obligaciones previstas en las leyes de aplicación, así, por ejemplo, la Ley 34/1988 General de Publicidad, en el código civil y Código de comercio.

Los datos de los finalistas necesarios para el envío de comunicaciones comerciales se conservarán durante un plazo máximo de 3 años, salvo en aquellos casos en los que el interesado solicite previamente la cancelación de los mismos, en cuyo caso se conservarán durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones derivadas de la Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la Sociedad de la Información y de Comercio Electrónico, así como los plazos generales establecidos en el código de comercio que sean de aplicación.

**Derechos:** Los interesados podrán acceder, rectificar y suprimir sus datos, así como ejercitar otros derechos, ante Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A (CAPSA), responsable del tratamiento, dirigiéndose al Delegado de Protección de Datos, indicando en el asunto "Ref. Protección de Datos" y adjuntando copia de su DNI o documento administrativo válido que acredite su identidad:

- Por correo postal dirigido a Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A., Sierra de Granda, s/n, CP 33.199, Siero, Asturias.
- Via correo electrónico a la siguiente dirección: [comlteseguridad@capsafood.com](mailto:comlteseguridad@capsafood.com)

Especialmente podrán ejercitar los siguientes derechos:

- Obtener confirmación sobre si CAPSA, está tratando sus datos personales.
- Acceder a sus datos personales, así como solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso solicitar la supresión cuando así proceda.

- Solicitar en determinadas circunstancias (i) La limitación del tratamiento de sus datos, en cuyo caso sólo serán conservados por CAPSA para el ejercicio o la defensa de reclamaciones y en idénticos términos revocar el consentimiento; y (ii) La oposición al tratamiento de sus datos, en cuyo caso, CAPSA dejará de tratar los datos, salvo por motivos legítimos imperiosos, o el ejercicio o la defensa de posibles reclamaciones.

Los datos personales requeridos son necesarios para ejecutar el concurso, así como garantizar la transparencia y objetividad de éste, por lo que los participantes están obligados a comunicarlos.

En caso de discrepancia en materia de protección de datos, los interesados podrán presentar reclamación ante el Delegado de Protección de Datos, dirigida a [comiteseguridad@capsafood.com](mailto:comiteseguridad@capsafood.com), que resolverá la reclamación en el plazo máximo de dos meses. Asimismo, caso de considerar no atendida su reclamación, podrán formular reclamación para la tutela de sus derechos ante la Agencia Española de Protección de Datos Personales, en su sede electrónica o en la dirección postal de la Calle Jorge Juan número 6, 28001 de Madrid.

Los participantes pueden consultar nuestra política de privacidad en la dirección <https://www.centralecheraasturiana.es/es/politica-de-privacidad/>

**7ª.- TRATAMIENTO FISCAL.** - El premio objeto de promoción está sujeto a retención o ingreso a cuenta, dado que de conformidad con el Reglamento del Impuesto de la Renta de las Personas Físicas, según redacción dada por el R.D. 439/2007 de 30 de marzo, (art.75.3.f), la base de retención excede de 300 euros.

El premiado deberá integrar en su base imponible el valor total del premio más el ingreso a cuenta que efectuará CAPSA. A tal efecto ésta emitirá la preceptiva certificación donde figurarán tales conceptos.

### **8ª.-PROPIEDAD INTELECTUAL E INDUSTRIAL Y POSIBLE EJECUCIÓN DE LA SALSA GANADORA. AUTORIZACIONES:**

- **SALSA GANADORA:** El ganador cederá durante el plazo establecido en el artículo 26 del Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, a CAPSA todos los derechos en relación con la salsa ganadora, caso de que CAPSA la ponga en producción y comercialice.

En consecuencia, la entidad organizadora pasará a ser la propietaria de todos los derechos de propiedad industrial e intelectual que pudiesen corresponderle en relación con el producto y su denominación, su "copyright" y cualesquiera otros que le pudiesen corresponder.

De la misma forma, también cede los derechos de manipulación, edición, exposición y reproducción y en general todos los derechos patrimoniales de explotación del producto premiado.

La entidad organizadora tendrá absoluta libertad para utilizar la salsa ganadora según receta del ganador y/o para modificarla o adaptarla en el momento y forma que estime oportuno.

**Si CAPSA no expresase su interés de producir y comercializar la salsa ganadora en el plazo de 3 años, el ganador quedará liberado para disponer de la salsa y ofrecerla, en su caso a terceros.** No obstante, si existiera interés por una tercera empresa para su explotación, el interesado deberá comunicárselo a la empresa organizadora y esta tendrá derecho de retracto sobre la oferta.

Sin perjuicio de lo anterior, el ganador podrá hacer uso de la salsa ganadora en su establecimiento de hostelería, si bien no podrá identificarla como "Salsa de Asturias" pero sí como "Salsa Ganadora del Concurso Salsa de Asturias".

El ganador autoriza a CAPSA la reproducción, distribución en cualquier medio, soporte o formato, y comunicación pública de la salsa presentada. Asimismo le autoriza a incluir su nombre o mención, utilizando expresiones del tipo "salsa elaborada según receta de .... / en base a receta de ...., etc).

- **AUTORIZACION DE TODOS LOS PARTICIPANTES:** La participación en esta convocatoria conllevará la autorización de todos los participantes para divulgar las ideas presentadas en cualquiera de los canales o medios de comunicación y/o difusión que considere oportuno la entidad organizadora.

**9º.- ACEPTACIÓN Y MODIFICACION DE LAS BASES.** - La participación en este concurso conllevará la aceptación plena e incondicional de estas Bases y supondrá conformidad con las decisiones interpretativas que de las mismas efectúe CAPSA.

CAPSA se reserva el derecho a efectuar cualquier cambio que redunde en el buen fin de la promoción cuando concurra justa causa o motivos de fuerza mayor que impidan llevarla a término en la forma prevista en las presentes bases, lo cual notificará en tiempo y forma.

**ASIMISMO CAPSA SE RESERVA LA FACULTAD DE CAMBIAR EL LUGAR DE CELEBRACIÓN DE CUALQUIERA DE LAS FASES O ENTREGA DE PREMIOS, POR RAZONES DE DISPONIBILIDAD DE LOS LUGARES ELEGIDOS INICIALMENTE.**

**10º RESPONSABILIDADES.** - Los participantes serán los únicos responsables de la veracidad de los datos facilitados, originalidad y autoría de las salsas concursantes, en su totalidad o diversas partes, pudiendo ser descalificados en caso de incumplimiento de estos requisitos.

En consecuencia, liberan a la entidad organizadora de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de cualquier norma o infracción de derechos de terceros en que hayan podido incurrir, asumiendo los participantes la obligación de mantener indemne a la entidad organizadora de toda reclamación, daño o perjuicio derivado de su idea.

**11º.- POSIBILIDAD DE EXCLUSIÓN DE PARTICIPANTES.** - Es voluntad de CAPSA que la competición entre los distintos participantes en el concurso se desarrolle en igualdad de oportunidades y con estricto respeto a las normas de la buena fe. Por ello, cualquier uso abusivo o fraudulento de la mecánica de participación dará lugar a la exclusión del participante.

**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**  
**¡IMPRESINDIBLE ANTES DEL VIERNES 28 DE FEBRERO DE 2019 A LAS 14:00 HRS!**

<b>Nombre del participante:</b> _____		
<b>Nombre del Establecimiento:</b> _____		
Calle:	_____ , nº _____	C. P. _____
Población:	_____	Concejo: _____
<b>Propuesta que se presenta al Concurso de Salsa Asturiana</b>		
-----		

**DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:**

**Persona de contacto:** \_\_\_\_\_ **Móvil\*:** \_\_\_\_\_ **email:** \_\_\_\_\_

*\*Imprescindible teléfono móvil.*

El abajo firmante D/Dña. \_\_\_\_\_ con DNI, en calidad de \_\_\_\_\_

del establecimiento, **solicita su inscripción** como participante en el Concurso **LA SALSA DE ASTURIAS y**

**DECLARA:**

- Que conoce y acepta las bases que rigen el Concurso, unidas al presente, las cuales firma en prueba de su conocimiento y aceptación.
- Que asistirá o hará llegar una muestra física de su propuesta a las catas de las diferentes fases, poniéndola a disposición de los diferentes jurados para su degustación en los días establecidos.
- Que autoriza la reproducción de su receta y foto en los medios de comunicación y cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior que considere la entidad organizadora.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

Firma:

*Tratamiento de Datos: Se informa a los participantes que la entidad organizadora de la promoción procederá al tratamiento de sus datos. Responsable del tratamiento: Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A; Finalidad: Gestionar el concurso "Salsa de Asturias" hasta su término; Legitimación: El tratamiento tiene su base en el consentimiento dado por los interesados para cada una de las finalidades; Destinatario: Los datos tratados podrán facilitarse a entidades/organismos relacionados con la gestión de los servicios prestados por la entidad, así como a nuestras sociedades filiales y/o participadas (<http://capsafood.com/es/compania/accionistas/>) para informar de futuros eventos, productos y/o promociones; Derechos: Los interesados podrán acceder, rectificar y suprimir sus datos, así como ejercer otros derechos, mediante escrito dirigido a Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A, Sierra de Granda, s/n, CP 33199, Siero, Asturias o a través del correo-e [comiteseguridad@capsafood.com](mailto:comiteseguridad@capsafood.com); , adjuntando copia de su DNI, indicando como "Ref. Protección de Datos" y el derecho que se ejercita. Información adicional Protección de Datos: Ver reverso de este impreso.*

*Facilitar la información solicitada o cualquier otra que pudiera precisar la Entidad en el futuro es totalmente potestativo; no obstante, la negativa a facilitar determinados datos podría conllevar la imposibilidad de gestionar la relación societaria existente y/o la prestación de los servicios solicitados.*

## **INFORMACION ADICIONAL**

**TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.** - De conformidad con la normativa de protección de datos, la entidad organizadora informa que procederá al tratamiento de los datos personales facilitados por los participantes, en los siguientes términos:

**Finalidades:** La finalidad del tratamiento es gestionar la participación de los concursantes hasta la conclusión del concurso. La entidad organizadora destruirá los datos de los participantes no finalistas una vez transcurridos 3 meses de la entrega del premio, plazo en el que se admitirán reclamaciones.

**En el caso de los participantes que obtengan la condición de finalistas** también será finalidad del concurso, la difusión de la identidad e imagen, en su caso, de los ganadores (en radio, prensa, televisión, web y redes sociales de la marca "Central Lechera Asturiana"), fomentando así la transparencia del proceso. E igualmente, será finalidad de la recogida de sus datos, informarles sobre futuros eventos y remitirles información publicitaria de productos y promociones, siempre que previamente hayan dado su consentimiento para tal fin.

**Licitud del tratamiento:** La legitimidad para el tratamiento de los datos personales facilitados se basa en el consentimiento dado por el interesado, de manera individual para cada tratamiento, según la finalidad descrita.

**Comunicación de datos:** Los datos de los finalistas recabados con motivo de la promoción podrán facilitarse a otras sociedades/organismos relacionados con la gestión de los servicios prestados por la entidad (para la ejecución, gestión administrativa y/o contable de la promoción, Agencia Tributaria, etc.) o auxiliares de aquellas, así como en los casos que se disponga legalmente.

Asimismo, los datos de los finalistas podrán ser cedidos a nuestras sociedades filiales y/o participadas (<http://capsafood.com/es/compania/accionistas/>) para informarles sobre futuros eventos y remitirles información publicitaria de sus productos y promociones, siempre que previamente hayan dado su consentimiento para tal fin.

**Plazos de conservación:** Los datos personales facilitados se conservarán y utilizarán mientras dure la ejecución del concurso y posteriormente, durante los plazos legalmente establecidos para cumplir con las responsabilidades derivadas de aquella, así como para cumplir con las obligaciones previstas en las leyes de aplicación, así por ejemplo, la Ley 34/1988 General de Publicidad, en el código civil y Código de comercio.

Los datos de los finalistas necesarios para el envío de comunicaciones comerciales se conservarán durante un plazo máximo de 3 años, salvo en aquellos casos en los que el interesado solicite previamente la cancelación de los mismos, en cuyo caso se conservarán durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones derivadas de la Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la Sociedad de la Información y de Comercio Electrónico, así como los plazos generales establecidos en el código de comercio que sean de aplicación.

**Derechos:** Los interesados podrán acceder, rectificar y suprimir sus datos, así como ejercitar otros derechos, ante Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A (CAPSA), responsable del tratamiento, dirigiéndose al Delegado de Protección de Datos, indicando en el asunto "Ref. Protección de Datos" y adjuntando copia de su DNI o documento administrativo válido que acredite su identidad:

- Por correo postal dirigido a Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A., Sierra de Granda, s/n, CP 33.199, Siero, Asturias.
- Vía correo electrónico a la siguiente dirección: [comiteseguridad@capsafood.com](mailto:comiteseguridad@capsafood.com)

Especialmente podrán ejercitar los siguientes derechos:

- Obtener confirmación sobre si CAPSA, está tratando sus datos personales.
- Acceder a sus datos personales, así como solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso solicitar la supresión cuando así proceda.
- Solicitar en determinadas circunstancias (i) La limitación del tratamiento de sus datos, en cuyo caso sólo serán conservados por CAPSA para el ejercicio o la defensa de reclamaciones y en idénticos términos revocar el consentimiento; y (ii) La oposición al tratamiento de sus datos, en cuyo caso, CAPSA dejará de tratar los datos, salvo por motivos legítimos imperiosos, o el ejercicio o la defensa de posibles reclamaciones.

***Los datos personales requeridos son necesarios para ejecutar el concurso, así como garantizar la transparencia y objetividad de éste, por lo que los participantes están obligados a comunicarlos.***

En caso de discrepancia en materia de protección de datos, los interesados podrán presentar reclamación ante el Delegado de Protección de Datos, dirigida a [comiteseguridad@capsafood.com](mailto:comiteseguridad@capsafood.com), que resolverá la reclamación en el plazo máximo de dos meses. Asimismo, caso de considerar no atendida su reclamación, podrán formular reclamación para la tutela de sus derechos ante la Agencia Española de Protección de Datos Personales, en su sede electrónica o en la dirección postal de la Calle Jorge Juan número 6, 28001 de Madrid.

Los participantes pueden consultar nuestra política de privacidad en la dirección <https://www.centrallecheraasturiana.es/es/politica-de-privacidad/>

**Anexo I formulario.- FICHA TÉCNICA DE RECETA**

**Ingredientes necesarios para elaborar la salsa:**

1. **Productos necesarios:** -----  
 -----  
 -----  
 -----

2. **Tipo de nata utilizada (marcar una X):**

- Nata para Cocinar 18% MG Central Lechera Asturiana  
 Nata para Montar 38% MG Central Lechera Asturiana

3. **Método de elaboración:** -----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----

¿Temperatura a la que se debe servir la salsa?				Caliente	
				Fria	
¿Cómo ha de servirse la salsa?					
¿Con qué tipo de plato combina mejor?					
¿Cuál es la función de la salsa?				Acompañar	
				Napar	
				Es parte principal del plato	
¿Es una salsa picante?					
¿Cómo calificaría usted la densidad de su salsa del 1 al 10? Siendo 1 agua y 10 sólido.					
¿Qué sabores prevalecen? (en %)	Salado	Dulce	Umami	Agrio	Acido

4.- **¿Por qué tu salsa debería considerarse "la Salsa de Asturias"?** -----  
 -----  
 -----  
 -----

**IMPORTANTE:** Enviar fotografía del producto por email a [gastronomia@fenicia.com](mailto:gastronomia@fenicia.com) con el nombre del participante, del establecimiento y localidad.