



Reglamento de selección Perú

PANETTONE de CHOCOLATE

1. **Podrán participar** en las selecciones nacionales todos los pasteleros residentes en el país organizador que dispongan d'un número de IVA válido. El candidato debe ser mayor de 18 años.

No podrán participar en las selecciones consultores, demostradores ni empleados de empresas que elaboren productos de pastelería. No podrán participar pastelerías ni entidades que vendan panettone por cuenta de terceros.

Para inscribirse, debe devolver el formulario, que puede descargar de nuestra página web: www.coppadelmondodelpanettone.com

2. El formulario debe cumplimentarse con un ordenador.

No se tendrán en cuenta las inscripciones manuscritas.

Compruebe que el formulario está completamente cumplimentado y envíelo firmado por correo electrónico a: segreteria@cpanettone.com

3. Tras la confirmación del comité organizador (CMP), el candidato deberá enviar un correo electrónico segreteria@cpanettone.com la receta de 10 panettone de 1 kg, con todos los ingredientes indicados en gramos. No es necesaria una descripción del proceso de fabricación. Para la receta, deberá utilizar el formato oficial que se le enviará una vez confirmada su participación. La receta debe rellenarse con un ordenador y no a mano, y debe estar firmada.

La firma del documento también certifica que todos los ingredientes utilizados cumplen los requisitos legales y que para elaborar el panettone sólo se han utilizado ingredientes permitidos por este reglamento.

4. Cada participante debe traer, entregar o enviar no. 3 panettone de chocolate en forma alta, se recomienda encarecidamente la forma rígida, con un peso de 1000 g, tolerancia de 30 g por encima o por debajo, incluido el fondo. Los panettones deberán entregarse en bolsas transparentes anónimas cerradas, a ser posible, con un cordel blanco. Todos los datos del participante, indicados en el formulario de inscripción, deben ser claramente visibles en la caja. Caja con logotipo de la pastelería admitida.
5. Los panettones se entregarán en el lugar de celebración en la fecha y hora preestablecidas, que se le comunicarán tras la confirmación de su inscripción. Una persona designada por CMP los numerará y los transferirá a bolsas adecuadas, si las suyas no son conformes, para garantizar su frescura y anonimato.
6. La afiliación de los productos sólo será conocida por el responsable del CMP, que sólo la hará pública al publicar los resultados.

7. El jurado no conocerá, en el momento de la degustación, el nombre del productor de panettone. Estará compuesto por maestros pasteleros de probada experiencia y un presidente del jurado. La evaluación se llevará a cabo utilizando el formulario de evaluación especialmente creado por CMP. El fallo del jurado será inapelable.

8. El orden de la degustación se regirá por un sorteo numérico.

El panettone se degustará con arreglo a los siguientes criterios:

- Aspecto exterior (forma, volumen, color-horneado)
- Aspecto al corte (textura interna y color)
- Cantidad y distribución del chocolate
- Suavidad, masticabilidad y fundibilidad
- Olor (valor doble)
- Sabor y aroma (valor triple)

9. El panettone que se elaborará para el concurso será de un solo tipo:

Panettone de chocolate sin glaseado (véase la foto adjunta al final de este documento). Se recomienda encarecidamente el uso de un molde rígido para panettone. Forma de corte transversal alto con fermentación natural, no se admiten levaduras secas ni otros productos acabados. Peso del panettone entre 970 g y 1030 g, incluido el fondo. **El incumplimiento del peso puede acarrear una penalización que decidirá el jurado.**

10. **Ingredientes permitidos:**

Harina de trigo, mantequilla y derivados, agua, yema de huevo, azúcares, nata, miel, bayas de vainilla, pasta de cítricos, piel de cítricos rallada, sal, extracto de cereales malteados, harina de malta, Gotas de chocolate con leche, gotas de chocolate blanco, gotas de chocolate negro.

Nota: La masa debe ser de chocolate y se puede utilizar chocolate fundido (chocolate con leche y/o chocolate amargo). La utilización de otros ingredientes que no figuren en la lista conlleva la descalificación del producto.

En caso de duda, el producto será analizado por un laboratorio de análisis certificado.

11. **Fecha, hora y lugar de entrega :**

La fecha y el lugar de entrega se anunciarán lo antes posible.

CMP no se hace responsable de los daños sufridos por el producto durante su transporte o envío.

No se tendrán en cuenta los productos entregados después de la hora y fecha indicadas en el reglamento.

No se tendrán en cuenta los productos entregados con nombres que no coincidan con el formulario de inscripción.

Para la final de Milán (noviembre de 2024) será obligatorio utilizar los ingredientes de nuestros patrocinadores si así se solicita.

12. Puede presentarse un máximo de 24 candidatos

Las inscripciones se considerarán por orden de llegada.

Plazo de inscripción: 2 semanas antes de la fecha límite. Si se alcanza el número máximo de inscripciones antes de la fecha límite, no será posible inscribirse.

13. **La cuota de inscripción de 100.00 euros (IVA 8.1%) - que deberá abonarse en el momento de la inscripción. La inscripción solo se considerará válida cuando se haya efectuado el pago.**

datos bancarios para el pago :

IBAN :CH30 8080 8004 4504 1000 4 - Swift-Bic: RAIFCH22

Référence : Selección Perú CDM 2026

Beneficiarios: Coppa del Mondo del Panettone Sagl

Le aconsejamos que utilice el pago SEPA para evitar retenciones que luego deberán liquidarse mediante otro pago. Si el pago no se realiza en el plazo establecido, se cancelará su inscripción.

Al devolver el cupón de afiliación firmado, usted acepta este reglamento en su totalidad.

Derecho al reembolso de los gastos de inscripción: no se efectuará ningún reembolso, sea cual sea la causa, por razones obvias de organización.

Normas oficiales para la selección realizada por CMP

Nota: leer y comprender este Reglamento es el primer paso hacia el éxito.

Este reglamento sustituye y anula todas las versiones anteriores del mismo.

Mendrisio: 31.01.2026

Il presidente CMP

Giuseppe Piffaretti

