



Reglas de selección Perù.

PANETTONE TRADICIONAL

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.

2. **El formulario de inscripción** debe cumplimentarse utilizando un PC descargándolo de nuestra pagina web : www.coppadelmondodelpanettone.com .

No se aceptarán candidaturas escritas a mano.

Compruebe que el formulario está totalmente cumplimentado y envíelo por correo electrónico a : segreteria@cmpanettone.com .

3. **Tras la confirmación por parte** del Comité Organizador (CMP), el candidato deberá enviar por correo electrónico a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch
4. la receta calculada para 10 panettones de 1 kg, con todos los ingredientes indicados en gramos. No se requiere una descripción del proceso de elaboración. Para la receta, deberá utilizar el formato oficial que se le enviará cuando confirme su participación. La receta debe rellenarse en un ordenador, no a mano, y debe estar firmada.
5. Al firmar el documento, también certifica que todos los ingredientes utilizados cumplen los requisitos legales y que para elaborar el panettone sólo se han utilizado los ingredientes autorizados por el presente reglamento.
6. **Cada participante deberá traer**, entregar o enviar 3. Panettone tradicional de forma alta, se recomienda encarecidamente la forma rígida, con un peso de 1000 g, tolerancia de 30 g más o menos incluido el fondo. El panettone debe entregarse en bolsas transparentes anónimas cerradas con cordel blanco si es posible. Todos los datos del participante, indicados en el formulario de inscripción, deben ser claramente visibles en la caja. Caja con el logotipo de la pastelería concursante.

7. **Los panettones se entregarán** en mano o in situ en una fecha y hora preestablecidas, que se le comunicarán tras la confirmación de su inscripción. Una persona designada por la CMP los numerará y los transferirá a las bolsas correspondientes, si las suyas no están en orden, para garantizar su frescura y anonimato.

La afiliación de los productos sólo la conocerá el responsable del CMP, que sólo la hará pública cuando se publiquen los resultados.

8. **El jurado no conocerá el nombre** del productor de panettone en el momento de la degustación. Estará compuesto por maestros pasteleros con experiencia demostrada y un presidente del jurado. La evaluación se basará en el formulario de evaluación especialmente creado por la CMP.

El fallo del jurado será inapelable.

El orden de degustación se determinará por sorteo digital.

El panettone se degustará según los siguientes criterios:

- Aspecto exterior (forma, volumen, color de cocción)
- Aspecto del corte (textura interna y color)
- Cantidad y distribución de los frutos
- Flexibilidad, textura.
- Aroma (doble valor)
- Sabor y aroma (triple valor)

9. Para el concurso sólo se puede elaborar un tipo de panettone:

Panettone tradicional al estilo milanés sin glaseado (véase la foto adjunta al final de este documento). Se recomienda encarecidamente el uso de un molde rígido para panettone. Forma alta y corte transversal con fermentación natural, no se admiten levaduras secas ni otros productos acabados. El panettone debe pesar entre 970 g y 1030 g, incluida la base. El incumplimiento del límite de peso puede acarrear una penalización que decidirá el jurado.

10. **Ingredientes autorizados :**

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 malteada, mezcla de frutas compuesta por pasas sultanas, dados de naranja confitada y cidra confitada. La utilización de otros ingredientes que no figuren en la lista supondrá la descalificación del producto.

En caso de duda, el producto será analizado por un laboratorio 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 que pueda sufrir 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 se correspondan con el formulario de inscripción.

12. Selecciones

Puede presentarse un máximo de 24 candidatos

Las inscripciones se considerarán por orden de llegada.

Plazo de inscripción: 4 semanas antes de la fecha límite. Si se alcanza el número máximo de inscripciones antes de la fecha límite, ya no será posible inscribirse.

Importante : para la final de Milán de 2026 será obligatorio utilizar ingredientes de nuestros patrocinadores.

La cuota de inscripción de 100.00 euros (IVA 8.1%) incluida. - 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 :

13.

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

Référence : Selección Perú CDM 2026

Beneficiarios: Coppa del Mondo del Panettone Sagi

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 formulario de inscripción, acepta estas normas en su totalidad.

Los productos de los patrocinadores solo podrán utilizarse para la final de 2024 en Milán.

Derecho al reembolso de los gastos de inscripción: no se efectuará ningún reembolso por ningún motivo, por razones obvias de organización.

Normas oficiales de la selección española realizada por el CMP.

Leer y comprender estas normas es el primer paso hacia el éxito.

Estas normas sustituyen a todas las versiones anteriores.

Mendrisio: 31.12.2025

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti

