

SELETIVA PORTUGUESA DA Coppa del Mondo del Panettone Normas de Participação



PANETTONE TRADICIONAL (de frutas)

1. Coppa del Mondo del Panettone é um evento organizado pela CMP, com sede em Mendrisio Via Pontico Virunio 3 – CH – 6850 Mendrisio.
2. A Seletiva Portuguesa da Coppa del Mondo de Panettone é organizada pela CMP, pelo Club CMP Portugal representado por Santa Coína, Confeitaria e Padaria Artesanal e pelo Município do Barreiro.
O evento tem lugar no dia 27 de maio nas instalações da StartUp Barreiro, Parque Empresarial da Baía do Tejo, Rua 2, Edifício n.º 23, 2830-138 Barreiro.
3. Podem participar na Seletiva Portuguesa da Coppa del Mondo de Panettone todos os profissionais residentes em Portugal Continental e Ilhas e desta sairá o representante de Portugal na final em Milão - Itália, programada para novembro de 2024.
4. As inscrições decorrem de 3 de abril a 30 de abril de 2023. As Fichas de Inscrição devem ser enviadas para segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch acompanhadas da receita do panettone com os ingredientes indicados em gramas e da ficha técnica para a produção de 10 Kg de massa.
5. O valor da inscrição é 100,00€ (cem euros).
O pagamento é realizado após a confirmação da inscrição pela organização.
O pagamento deve ser realizado para o IBAN: CH30 8080 8004 4504 1000 4
Swift-Bic: RAIFCH22
Beneficiário: Coppa del Mondo del Panettone Sagl
Aconselha-se a utilizar para pagamento o sistema SEPA para não incorrer em deduções que implicam outro pagamento.
Após o envio do comprovativo do pagamento e da ficha de inscrição por e-mail, a vaga está assegurada.
6. As inscrições só serão aceites após validadas pelo CMP.
7. Os participantes podem usar os seguintes ingredientes: Farinha de trigo, fermento natural (levain massa madre, levito madre), farinha de malte, extrato de malte, manteiga, manteiga clarificada, creme de leite, leite, leite em pó, água, gema de ovo, açúcar (sacarose, glicose, açúcar invertido, frutose), mel, favas de baunilha, pasta de laranja, laranja e limão cristalizadas, raspas de laranja e/ou limão, sal. A mistura de frutas deve ser composta de: uva passa, cubos de laranja e limão cristalizado e cubos de cidra cristalizada.
8. A utilização de ingredientes não indicados no Ponto 7 levará à desqualificação imediata do produto.
É proibido o uso de Fermento comercial fresco ou seco, pré-mistura e essências artificiais.
Em caso de dúvida, o produto pode ser analisado por um laboratório certificado.



9. A inscrição deve ser acompanhada de uma declaração assinada em como todos os ingredientes utilizados na produção do panettone cumprem com as presentes Normas e que foram utilizados somente os ingredientes indicados no Ponto 7.
10. Os produtos entregues com nomes que não estejam em conformidade com a Ficha de Inscrição serão excluídos.
11. O panettone em competição é de apenas do tipo: Panettone de frutas cristalizadas e passas do tipo Milanese, ver Anexo 1.
Recomenda-se o uso da forma rígida e alta, corte cruzado, fermentação natural, com duplo impasto.
Os participantes devem entregar 3 panettones com 1.000 gr., com uma tolerância de 30 gr acima ou abaixo do peso indicado - entre 970 gr e 1030 gr-, incluindo o fundo.
Os panettones devem ser entregues embalados com a indicação do nome e contacto do participante no dia 26 de maio das 9h00 até às 12h30 nas instalações da StartUp Barreiro, Parque Empresarial da Baía do Tejo, Rua 2, Edifício n.º 23, 2830-138 Barreiro.
O não cumprimento destas regras pode levar a aplicação de penalidades a decidir pela CMP e pelo Júri.
12. O Júri será composto por mestres padeiros com experiência comprovada o presidente do Júri será o representante da CMP. O Júri durante a degustação desconhece a identificação do participante. A avaliação dos jurados é soberana.
13. A avaliação terá por base formulário criado especialmente pela CMP para o efeito.
14. Os panettones entregues são numerados para garantir o anonimato e serão transferidos para embalagens adequadas para apresentação ao Júri os quais garantem a sua frescura. O anonimato será destruído quando os resultados forem divulgados.
15. O panettone será julgado de acordo com os seguintes critérios:
 - Aparência externa.
 - Aspecto interno quando cortado (Textura e Cor interna).
 - Quantidades de chocolate e sus distribuição.
 - Suavidade, Mastigabilidade, análise de fibra longa e/ou gorduroso.
 - Aroma (pontuação duplo).
 - Sabor e aromaticidade “levain” (pontuação tripla).
16. Da decisão do Júri não haverá recurso.
17. A CMP, o Club CMP Portugal e o Município do Barreiro não se responsabilizam por qualquer dano sofrido pelo produto durante o transporte.
18. Produtos entregues após o horário e data indicados no regulamento não serão aceites.
19. Dia de seleção tem lugar a 27 de maio a partir das 9 h00 na StartUp Barreiro, Parque Empresarial da Baía do Tejo, Rua 2, Edifício n.º 23, 2830-138 Barreiro.
20. O envio da Ficha de Inscrição implica a aceitação por parte do participante das Normas de Participação na Seletiva Portuguesa da Coppa del Mondo de Panettone.



21. Os vencedores da Seletiva Portuguesa da Copa do Mundo de Panetone são obrigados a usar na final em Milão os produtos dos patrocinadores da CMP, que serão fornecidos diretamente pelos patrocinadores sem custo no momento apropriado.

22. Em nenhum caso terá lugar o reembolso do valor da inscrição.

As Regras oficiais para a Seletiva Portuguesa da Copa do Mundo de Panetone são da responsabilidade do Comité Técnico da CMP.

Giuseppe Piffaretti

Presidente CMP

Anexo 1: modelo do Panetone:

