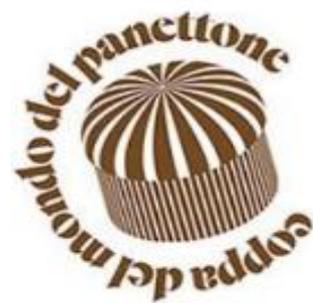


## SELETIVA PORTUGUESA DA COPPA DEL MONDO DEL MONDO DEL PANETTONE



### PANETTONE CHOCOLATE

1. Coppa del Mondo del Panettone é um evento do 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 Coina, 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, desta sairá o candidato que representará 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](mailto: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, Gotas de chocolate de leite, Gotas de chocolate branco e Gotas de chocolate meio amargo.  
A massa deve ser de chocolate pode ser usado chocolate derretido (leite e/ou meio amargo).



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 5.
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 chocolate em forma alta com gotas de chocotale, ver Anexo 1.  
Recomenda-se o uso da forma rígida e alta, corte cruzado, fermentação natural, com duplo impasto.  
Os participantes devem entregar 3 panetones com 1.000 gr., com uma tolerância de 30 g acima ou abaixo do peso indicado incluindo a forma de papel.  
Os panetones 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. Os panetones 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.
13. 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.  
O Júri durante a degustação desconhece a identificação do participante.
14. A avaliação terá por base formulário criado especialmente pela CMP para o efeito.
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: 27 de maio a partir das 09 h00 na Startup 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 Coppa del Mondo de Panettone 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 Coppa del Mondo de Panettone são da responsabilidade do Comité Técnico da CMP.**

Giuseppe Piffaretti

Presidente CMP



Anexo 1: modelo do Panetone:

