



Regulamento Geral da 2^{da} Edição do Campeonato Mundial de Panetones 2021

Empresa promotora:

Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano.

Objetivo da competição

A edição 2^a do PWC tem por objetivo selecionar o melhor Panettone artesanal tradicional do mundo.

Duração:

A Competição acontecerá de 2 de janeiro a 24 de outubro de 2021.

Requisitos

O Concurso está direcionado exclusivamente aos profissionais de todo o mundo, aos proprietários de Confeitarias ou Padarias maiores de idade à data da inscrição no concurso e que cumpram com os seguintes requisitos:

- ser proprietário de uma confeitaria, padaria, restaurante, e ter atividade artesanal ligada aos produtos fermentados
- ser consultor independente com CPNJ ativo, para confeitarias, padarias e atividades artesanais relacionadas com produtos fermentados
- ser, no momento da inscrição, empregado de confeitaria, padaria, restaurante, e atividade artesanal ligada aos produtos fermentados.

Participação

Para participar do **Campeonato Mundial de Panetones** é necessário:

- completar a solicitação para download do site oficial www.panettoneworldchampionship.com ;
- Para seleção na Brasil, a solicitação de participação deve ser enviada antes do dia **15 de abril de 2021**, ao correio eletrônico da secretaria info@panettoneworldchampionship.com , anexando a receita na qual estão indicadas as porcentagens de ingredientes permitidos pelo **Regulamento da Academia de Mestres da Levedura Mãe e do Panettone Italiano** indicados no artigo 3 do regulamento mencionado, disponíveis para download no sítio web oficial (na seção correspondente denominada Regulamento) www.accademiamaestrielievitomadrepanettoneitaliano.it

Art. 3. «Os associados deverão subscrever os seguintes pactos de acionistas:

3.1 Utilize apenas ingredientes de primeira escolha.

3.2 É expressamente proibido o uso de preparações, produtos semiacabados, substitutos ou equivalentes à levedura mãe.

3.3 Por exemplo, no tradicional Panettone artesanal, os ingredientes obrigatórios são: ovos frescos, manteiga fresca, farinha de moinhos italianos, frutas cristalizadas italianas, açúcar, mel italiano, frutas secas de qualidade.

São proibidos: margarina, manteiga elaborada ou reconstituída, ovos liofilizados, aromas sintéticos e o uso de qualquer matéria prima de origem duvidosa; é também necessária a ausência absoluta de conservantes, emulsionantes e aditivos”.



* Para seleções estrangeiras, não é obrigatório o uso de ingredientes italianos, embora seja preferível para alguns ingredientes (por exemplo, farinha)

Devem ser enviados 4 Panetones tradicionais de 1 kg para os endereços abaixo relacionados.

Há uma tolerância máxima de 50 gramas por excesso e zero gramas por defeito. Ao calcular o peso, também deve ser incluída a forma (molde).

Serão recebidos e avaliados **EXCLUSIVAMENTE** os Panetones baixos clássicos tradicionais (olhe para o documento específico), sem cobertura, na ausência ABSOLUTA de conservantes e elaborados de acordo com o método tradicional de fermentação natural. Não são permitidos outros produtos fermentados e/ou semiacabados.

O não cumprimento dessas regras implica a exclusão imediata da competição.

Todas as solicitações apresentadas de diferentes formas ou fora dos prazos não serão levadas em conta. Por sorteio, serão realizadas análises laboratoriais do panettone em competição para verificar se as normas foram respeitadas.

A Empresa Promotora não se responsabiliza de maneira alguma pelo não recebimento ou qualquer dano sofrido durante o transporte do Panettone enviado pelos Competidores.

Todos os custos relacionados com o envio do Panettone para qualquer participação, inclusive na seleção final, serão considerados de responsabilidade exclusiva dos Competidores.

A seleção na Brasil

O concurso prevê uma primeira seleção por macro- áreas mundiais. Os selecionados terão acesso a uma semifinal na **ALMA - The International School of Italian Cuisine** e os finalistas entrarão na final durante a feira **HOST 2021** em Milão.

A pré-seleção brasileira acontecerá dia **17/05/2021** na Escola de Gastronomia UCS - Universidade de Caxias do Sul (a Empresa Promotora reserva-se o direito de realizar qualquer mudança que seja necessária devido à emergência epidemiológica atual da COVID- 19 na hora de redigir o regulamento).

O Panettone deve chegar em bom estado, em uma embalagem apropriada, contendo todos os dados do participante: nome e sobrenome do candidato participante, nome do negócio (padaria, confeitaria, etc) e endereço do escritório; CEP e país da residência do candidato, bem como um número de telefone direto e um correio eletrônico.

Assim que os Panetones chegarem ao seu destino, eles serão atendidos por um delegado que os numerará para garantir o anonimato completo.



Semifinal

A semifinal ocorrerá na sexta-feira 22 de outubro na ALMA - a Escola Internacional de Cozinha Italiana em Colorno (PR).

Para o semifinal, os produtos devem ser entregues, prévia comunicação da secretaria organizadora, na sede da ALMA.

O Panettone deve chegar em bom estado, em uma embalagem apropriada, contendo todos os dados do participante: nome e sobrenome do candidato participante, nome do negócio (padaria, confeitaria, etc) e endereço do escritório; CEP e país da residência do candidato, bem como um número de telefone direto e um correio eletrônico.

Assim que os Panetones chegarem ao seu destino, eles serão atendidos por um delegado que os numerará para garantir o anonimato completo.

Final na HostMilano

A final acontecerá na HostMilano 2021 no domingo, 24 de outubro.

Para a final, os produtos devem ser entregues, prévia comunicação da secretaria organizadora, na HOST-Fiere di Milano.

O Panettone deve chegar em bom estado, em uma embalagem apropriada, contendo todos os dados do participante: nome e sobrenome do candidato participante, nome do negócio (padaria, confeitaria, etc) e endereço do escritório; CEP e país da residência do candidato, bem como um número de telefone direto e um correio eletrônico.

Assim que os Panetones chegarem ao seu destino, eles serão atendidos por um delegado que os numerará para garantir o anonimato completo.

Os pasteleiros que vencem a pré-seleção e chegam à semifinal ou final, não têm obrigação de voar para a Itália. A decisão é total do chef pasteleiro.

Em qualquer caso, a empresa promotora do evento não poderá reembolsar as despesas de passagem e hospedagem.

Júris

Haverá três júris na final da HostMilano: o júri técnico, o júri de qualidade e o júri popular.

Os panetones serão julgados às cegas e somente o delegado saberá a correspondência entre o candidato e o produto.

O júri técnico estará composto por mestres inquestionáveis e um presidente.

O júri de qualidade estará composto por jornalistas e operadores especializados no setor da comunicação com um conhecimento profundo do produto.

O júri popular estará composto por uma plateia heterogênea escolhida por meio de sorteio de listas especiais.

Taxa de inscrição

A taxa de inscrição é de 150,00 Euros (**190,00 US Dollar**). A quantia deve ser paga somente após a confirmação de recebimento e confirmação oficial da inscrição para o Campeonato Mundial de Panetones 2021 no cc em nome de "Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano" IBAN **IT66X0200821506000105949222** por motivo de "**EROGAZIONE LIBERALE + nome e sobrenome do participante**".



Moderação

Cada solicitação estará sujeita à moderação. A Empresa Promotora reserva-se o direito de postar na área dedicada apenas as fotos, vídeos, nome e endereço da empresa e seus competidores que, a seu exclusivo critério, não constituem uma forma de publicidade para qualquer atividade comercial que não seja inerente ao tema proposto ou em qualquer caso destinada a promover qualquer marca, produto, serviço diferente dos mencionados, com conteúdo não original do Competidor, ou seja, copiado de outras fontes, e que não lesem os direitos de terceiros.

A Empresa Promotora também se reserva o direito de remover, antes e mesmo após a publicação, qualquer foto, vídeo e/ou Competidores que, a seu exclusivo critério, possam ser ofensivos, vulgares, inadequados, falsos e/ou não coerentes com o tema e o espírito da Competição.

A Empresa Promotora também verificará que ingredientes prejudiciais à saúde ou ilegais sob a lei italiana não apareçam na receita.

Somente se o Competidor for considerado apto por esta moderação ele poderá participar da Competição. Em caso de não aprovação por parte do moderador, a (empresa promotora) reserva-se o direito de enviar um e-mail informando os motivos.

Responsabilidade do Competidor:

O Competidor assume total responsabilidade pelo material enviado, declarando que é um Competidor Profissional, maior de idade, que leu atentamente e aceitou o regulamento completo do Concurso e os requisitos específicos para o envio do material solicitado e sua aplicação, em particular, deve declarar e garantir:

- ser o autor e legítimo proprietário de todos os direitos autorais de panettone feito e que é o resultado de seu próprio artesanato e não de terceiros;
 - que o material enviado não é contrário a qualquer lei e, em particular, que a receita proposta não reproduz ou viola direitos de propriedade intelectual, direitos morais, direitos autorais, bem como os direitos de divulgação e publicação de quaisquer disposições regulatórias existentes a este respeito;
 - estar ciente de que, em decorrência da publicação no site, o Competidor, como titular dos direitos autorais, concede à Empresa Promotora, de forma absolutamente livre, sem limites territoriais ou temporais, o exercício de todos os direitos de uso econômico derivados de direitos autorais sobre todo material enviado;
 - estar ciente de que a responsabilidade da receita e do panettone enviado é da sua própria conta e, portanto, também é indenizar a Empresa Promotora por quaisquer consequências nocivas e qualquer pedido de indenização, incluindo honorários advocatícios, em relação ao incumprimento das condições comunicadas neste regulamento.
 - estar ciente de que a violação do anterior pode causar, assim que detectada, a exclusão imediata do Competidor da Competência e a remoção do site de qualquer conteúdo relacionado ao Competidor;
 - estar ciente de que o material fornecido pode ser utilizado pela Empresa Promotora para fins publicitários e de marketing permitidos por lei sem ter que pagar qualquer indenização aos autores;
 - que não apareçam menores nas imagens e vídeos enviados;
- estar ciente de que em caso de acesso à final, o Participante compromete-se a conceder à Empresa Promotora a autorização para ser filmado e/ou fotografado durante toda a duração do evento.



Tratamento de dados pessoais:

Os dados dos competidores serão coletados em conformidade com o Decreto Legislativo 196/03 e posteriores modificações e interações, para fins estritamente relacionados à gestão do concurso.

Requisitos e garantias:

A correspondência e a veracidade dos dados e informações fornecidos no momento da inscrição serão condições essenciais de participação. A violação pode resultar em cancelamento da vitória ou impedimento à participação.

O regulamento completo estará disponível no site www.panettoneworldchampionship.com

A participação na competição implicará conhecimento pleno e incondicional, adesão e aceitação de todos os artigos deste regulamento.

A Empresa Promotora reserva-se o direito de fazer, por necessidades organizacionais, toda e qualquer alteração que julgar necessária tanto no regulamento quanto no calendário do concurso e terá o direito de adiar, suspender ou cancelar o concurso em qualquer etapa de seleção, sem reconhecer qualquer direito de compensação e/ou compensação para os Competidores.

A Empresa Promotora reserva-se o direito de solicitar acréscimos ao material recebido (envio de fotos, vídeos ou qualquer material que facilite o julgamento) caso o considere necessário para avaliação.

Para qualquer disputa, estes termos e condições prevalecerã