

## BASES DEL CONCURSO

### “Mejor Artesano del Panettone en la Península Ibérica 2024”

---

#### 1. Identificación de la empresa organizadora

La empresa IRCA SPAGNA CORP, S.L con CIF B67170373 sita en Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona, en adelante IRCA, es la organizadora de un concurso llamado “Mejor Artesano del Panettone en la Península Ibérica” que se celebrará entre los participantes que se inscriban mediante el formulario de inscripción online en el *link* que será especificado posteriormente en la página web Irca [www.ircagroup.com/en](http://www.ircagroup.com/en) y/o material publicitario hasta el 20 de septiembre de 2024.

#### 2. Ámbito temporal

El concurso se realizará entre todos aquellos participantes que del **01 de julio del 2024 al 20 de septiembre del 2024** rellenen el formulario con los datos personales correspondientes.

Del **23 al 27 de septiembre de 2024**, los concursantes deberán mandar un Panettone a:

- **Participantes España/Andorra:** IRCA SPAGNA CORP, S.L. Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona, España.
- **Participantes Portugal:** SILVA & REIS, PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.  
Rua Progresso 291, 4785-647 Trofa, Portugal

Estos Panettones serán degustados y analizados por el panel de jueces, del día **30 de septiembre al 4 de octubre del 2024**.

Luego de realizada la mencionada cata, se determinarán los 10 participantes con la puntuación más elevada y que participarán en la final. La comunicación a los 10 finalistas y a los no finalistas se realizará del **7 al 9 de octubre del 2024** al correo electrónico colocado en la ficha de inscripción.

La final se realizará en la IRCA ACADEMY en la ciudad de Gallarate, Italia, el **miércoles 13 de noviembre del 2024**.

#### 3. Ámbito geográfico

El concurso se realizará en el ámbito del territorio español.

#### 4. Participantes

Podrán participar en el concurso todas aquellas personas que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5 de las presentes bases de participación y que se inscriban del **01 de julio del 2024 al 20 de septiembre del 2024** a través del *link* que será especificado posteriormente en la página web Irca [www.ircagroup.com/en](http://www.ircagroup.com/en) y/o material publicitario.

#### 5. Mecánica y condiciones de participación

Para participar en el concurso, los interesados deberán realizar la inscripción con fecha límite el **20 de septiembre del 2024**.

Para poder participar en el concurso, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad.
- Ser pastelero/panadero profesional, tener una pastelería/panadería, trabajar en una pastelería/panadería, y/o trabajar en consultoría en el mundo de la pastelería/panadería.
- Vivir y operar en la península ibérica o territorios insulares.

La primera prueba consistirá en enviar un (1) **Panettone estilo Clásico de 1kg (peso cocido)** a la dirección indicada en el punto 1 (según país de residencia). El Panettone deberá ser preparado y enviado **obligatoriamente** en el molde y caja proporcionados por Irca, y no debe colocarse ningún distintivo de la marca/empresa/nombre del participante, de manera que pueda ser evaluado de forma anónima. Así mismo, debe adjuntarse la receta del panettone presentado. Los Panettones deberán ser enviados del **23 al 27 de septiembre de 2024**.

El Panettone debe cumplir con las siguientes características:

- El peso del Panettone cocido debe ser de 1kg (peso cocido). El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- El **Panettone estilo clásico** deberá tener 3 inclusiones obligatorias de **como mínimo el 20% entre todas** (peso sobre la masa lista para dividirse). Las inclusiones deben ser: pasas (obligatorio), y fruta confitada (naranja, cedro y/o limón). Cualquier otra inclusión agregada, será motivo de descalificación.
- Deberá contener **como mínimo un 16% de mantequilla** (peso sobre la masa lista para dividirse).
- Debe tener un 8% mínimo de yema de huevo.
- Puede ser preparado con Masa Madre, o Mix de producto.
- No puede tener glaseado.

Los Panettones serán evaluados por los jueces y podrán recibir como máximo un total de 40 puntos. Se considerará:

- **Aspecto:** Suavidad, desarrollo en fermentación (10 puntos)
- **Gusto:** Persistencia del sabor, humedad (10 puntos).
- **Aroma:** Fragancia y persistencia de esta (10 puntos).
- **Estructura:** Elasticidad, miga y alveolado (10 puntos).

La puntuación recibida, además de determinar a los 10 finalistas, también se utilizará como puntuación de la primera prueba de la final.

Una vez hecha la cata, los 10 participantes con la puntuación más alta, serán los asistentes a la final.

Los finalistas podrán tener una llamada de 30 minutos con Oriol Portabella (España/Andorra) o Humberto Domingues (Portugal), chefs de la IRCA ACADEMY, responsables de la Península Ibérica, para discutir sus ideas para la final y aclarar dudas que podrá ser realizada entre el 10 al 18 de octubre de 2024.

La final se realizará en la IRCA ACADEMY en la ciudad de Gallarate, Italia, el **miércoles 13 de noviembre de 2024**.

Para determinar el ganador se tendrán en cuenta las puntuaciones de las tres pruebas:

- Prueba 1: Puntuación obtenida del **Panettone estilo Clásico de 1kg (peso cocido)**, de la pre-selección (40 puntos).
- Prueba 2: Presentación de un **Panettone de Chocolate de 1kg (peso cocido)** (35 puntos).
- Prueba 3: Presentación de un **Panettone Regional Innovador de 1kg (peso cocido)** (25 puntos).

La **segunda prueba** que deberán realizar los 10 finalistas consistirá en presentar a los jueces en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, un **Panettone de Chocolate de 1kg (peso cocido)** terminado. Deberán presentarse dos (2) unidades de Panettone preparadas con la misma receta, y será evaluada solo una (1). La unidad para evaluar será seleccionada de manera aleatoria por el jurado.

Las características que deberá respetar este Panettone son las siguientes:

- Los Panettones deben de ser de 1kg (peso cocido). El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- Los Panettones deben contener **obligatoriamente** Chocolate Irca en la masa (negro, leche y/o gianduia), que será enviado a los finalistas bajo solicitud sobre los parámetros del punto 8. Hay que considerar que la masa debe ser aromatizada al chocolate (debe ser teñida con chocolate y sabor a chocolate).
- Deben tener mínimo dos (2) inclusiones: una (1) de Chocolate Irca y una (1) de Fruta confitada Cesarin. Se pueden agregar otras inclusiones adicionales a elección del participante. Los productos Irca/Cesarin serán enviados a los finalistas bajo solicitud, sobre los parámetros del punto 8, solicitados a más tardar el día **18 de octubre del 2024**.
- Pueden contener un glaseado.
- La materia grasa utilizada debe ser mantequilla.

Los participantes deberán exponer su Panettone, uno a uno, frente a los jueces, en un periodo de máximo 5 minutos.

Los Panettones serán evaluados por los jueces por puntuación (35 puntos) repartidos de la siguiente forma:

- **Aspecto y estructura:** Suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveolatura (8 puntos).
- **Gusto y aroma:** Suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de esta (8 puntos).
- **Concepto:** Explicación del concepto para la aplicación en el mercado (10 puntos).
- **Equilibrio:** Equilibrio de sabor entre aroma del Panettone y la presencia del chocolate (9 puntos).

Luego de haber sido pesado y cortado el Panettone, y previo a la cata por los jueces, el participante podrá decidir continuar participando con dicha unidad de Panettone o cambiarlo por la otra muestra llevada al concurso. De elegir usar la segunda unidad, la puntuación total será penalizado con – 5 puntos, y el resto de la evaluación será realizada de manera regular.

La **tercera prueba** que deberán realizar los 10 finalistas consistirá en presentar a los jueces en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, un **Panettone Regional Innovador de 1kg (peso cocido)**, que represente la región o zona de origen del participante. Deberán presentarse dos (2) unidades de

Panettone preparadas con la misma receta, y será evaluada solo una (1). La unidad para evaluar será seleccionada de manera aleatoria por el jurado.

Las características que deberá respetar este Panettone son las siguientes:

- Los Panettones deben ser de 1kg (peso cocido). El margen de error será de +/- 50 gramos. En caso exista un margen de error en el peso mayor de 50 gramos hasta los 100 gramos, la puntuación será penalizada con - 5 puntos, y de sobrepasar los 100 gramos de margen de error, el Panettone será descalificado.
- Deben contener al menos un ingrediente local característico de la región o zona de origen del participante.
- Deben tener mínimo una inclusión, de libre elección del participante.
- Pueden contener glaseado.
- La materia grasa utilizada es de libre elección.

Los participantes deberán exponer su Panettone, uno a uno, frente a los jueces, en un periodo de máximo 5 minutos.

Los Panettones serán evaluados por los jueces por puntuación (25 puntos):

- **Aspecto y estructura:** Suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveolado (8 puntos).
- **Gusto y aroma:** Suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de esta (8 puntos)
- **Concepto y explicación:** Inherencia al concepto regional y al uso de los ingredientes locales (9 puntos).

Luego de haber sido pesado y cortado el Panettone, y previo a la cata por los jueces, el participante podrá decidir continuar participando con dicha unidad de Panettone o cambiarlo por la otra muestra llevada al concurso. De elegir usar la segunda unidad, la puntuación total será penalizado con – 5 puntos, y el resto de la evaluación será realizada de manera regular.

## **6. Selección del ganador**

Sólo se aceptará un (1) ganador que será el que obtenga la mayor puntuación en la suma de las tres pruebas realizadas.

Los jueces degustarán los Panettones de todos los finalistas en la IRCA ACADEMY en Gallarate, Italia, y escucharán las explicaciones de estos. Al final del día determinarán el orden de los finalistas sumando las puntuaciones de las 3 pruebas.

En el supuesto caso que hubiera un empate entre la puntuación de dos finalistas, será el ganador aquel participante que hubiese obtenido una mayor puntuación en la segunda prueba (Panettone de Chocolate).

## **7. Comunicación del ganador**

La comunicación de la puntuación de los 10 finalistas se realizará al final del día de presentación de los Panettones de las pruebas 2 y 3.

Al final de la cata de los Panettones presentados por los finalistas, se comunicará en directo la puntuación y se realizará la entrega de premios pertinentes.

## 8. Productos a incluir en la creación

Los finalistas podrán solicitar 4 productos de la lista de ingredientes que se adjuntan a las siguientes BASES DEL CONCURSO, dos productos a base de Chocolate Irca y dos productos a base Fruta Cesarin, hasta el día **18 de octubre del 2024**. La cantidad máxima que se puede pedir por producto se muestra en la lista de ingredientes.

## 9. Valor y naturaleza del premio

Se entregarán premios a los 3 primeros finalistas de la puntuación total:

- Primer lugar
  - ✓ Chaquetilla, Medalla y Diploma del 1er puesto
  - ✓ Premio de 1.000€
  - ✓ 100 kg de Producto Irca \*
  - ✓ 600 moldes para panettone con impresión personalizada.
  - ✓ 1 Curso en AromAcademy de Panadería Luxury, en Roma \*\*
  
- Segundo lugar
  - ✓ Chaquetilla, Medalla y Diploma del 2do puesto
  - ✓ Premio de 700€
  - ✓ 300 moldes para panettone con impresión personalizada.
  - ✓ 70 kg de Producto Irca \*
  
- Tercer lugar
  - ✓ Chaquetilla, Medalla y Diploma del 3er puesto
  - ✓ Premio de 500€
  - ✓ 50kg de Producto Irca \*

\* Los productos podrán ser seleccionados de una lista proporcionada por Irca, donde el ganador podrá elegir cómo máximo 20kg por tipo de producto.

\*\* Los vuelos, hospedaje, transporte y alimentación (desayuno, almuerzo, cena) durante el tiempo de realización del curso en AromAcademy, serán asumidos por Irca. Cualquier gasto adicional será asumido por el participante. **El ganador podrá escoger 1 curso de las 3 opciones que Irca le presentará a inicios del 2025 (enero-febrero 2025).**

Adicionalmente, se entregarán diplomas al 1er, 2do, y 3er puesto de cada una de las 3 pruebas realizadas, considerando únicamente la puntuación obtenida en cada una de ellas.

## 10. Fiscalidad

El ganador del premio quedará sometido al cumplimiento de todas las obligaciones fiscales establecidas por la legislación vigente aplicable, en su caso, siendo de su cargo exclusivo el pago de estas.

## 11. Aceptación de las bases

El hecho de responder la encuesta para participar en el concurso implica que el participante acepta totalmente las condiciones de estas bases legales.

## 12. Protección de datos personales

IRCA SPAGNA CORP, S.L.U. es el **RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO** de los datos personales de los participantes y les informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente, especialmente el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (LOPDGDD), por lo que se facilita la siguiente información del tratamiento:

**Finalidad del tratamiento:** la realización de un concurso para determinar el mejor artesano del panettone en España. Los datos serán tratados para llevar a cabo la inscripción y comunicaciones necesarias para seguir con el mismo.

**Destinatarios de los datos personales:** el presente concurso se organiza en colaboración con IRCA S.P.A., por lo que para su inscripción y posterior participación, IRCA S.P.A. tendrá acceso a sus datos personales.

**Plazo de conservación:** sus datos se conservarán mientras exista un interés mutuo para mantener el fin del tratamiento y en todo caso, durante el tiempo necesario para la prescripción de las acciones legales que pudieran corresponder.

**Derechos:** los participantes podrán ejercitar, respecto de los datos recabados en la forma descrita en los puntos anteriores de explicación del concurso, los derechos reconocidos en la vigente normativa de protección de datos personales, es decir, los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de datos, limitación y oposición al tratamiento.

Los derechos referidos en el párrafo precedente podrán ejercitarse por cada usuario mediante solicitud escrita y firmada dirigida a la siguiente dirección: IRCA S.P.A. Via Degli Orsini 5, 21013 Gallarate (VA). También pueden remitir dicha información por correo electrónico a la dirección [panettone@irca.eu](mailto:panettone@irca.eu).

Asimismo, se hace saber a los usuarios que pueden retirar el consentimiento para el tratamiento de sus datos en cualquier momento, sin que ello invalide el consentimiento prestado anteriormente. Si un usuario retira su consentimiento para el tratamiento de sus datos no podrá seguir participando en el concurso.

**Derecho a presentar una reclamación:** se hace saber a todos los participantes que, en caso de querer obtener más información o considerar que se han vulnerado sus derechos, pueden presentar una reclamación ante la Autoridad de Control, en este caso, la Agencia Española de Protección de Datos.

### **13. Límite de responsabilidades**

IRCA se reserva el derecho, por cualquier motivo, de modificar, ampliar, acortar, suspender o cancelar este concurso sin previo aviso, sin incurrir en ninguna responsabilidad por este motivo.

IRCA no será responsable de cualquier disfunción que impida el buen funcionamiento de la resolución de la encuesta habilitante para participar en el concurso, especialmente debido a actos maliciosos externos.

Es responsabilidad de cualquier participante tomar las medidas adecuadas para proteger sus propios datos y/o software almacenado en su ordenador y teléfono contra cualquier infracción. La conexión de cualquier persona a la web y la participación en el concurso se realiza bajo su responsabilidad.

IRCA puede cancelar o suspender todo o parte del concurso en caso de parecer que se ha producido un fraude de cualquier forma. En este caso, IRCA se reserva el derecho de no otorgar el premio a los defraudadores y/o de tomar acciones jurídicas ante los tribunales competentes si así lo cree necesario.

IRCA no se responsabilizará en caso de: intervención maliciosa, destrucción de la información proporcionada por los participantes por una razón que no sea atribuible a IRCA, error humano o de origen eléctrico, alteraciones que puedan afectar al buen funcionamiento del concurso.

En cualquier caso, si el desarrollo administrativo y/o técnico del concurso se ve interrumpido por un virus, un error informático, una intervención humana no autorizada o cualquier otra causa ajena a IRCA, ésta se reserva el derecho de interrumpir el concurso.

#### **14. Ley y jurisdicción aplicable**

Estas bases legales están sujetas a la legislación española. Cualquier reclamación relacionada con el sorteo debe enviarse por escrito a IRCA SPAGNA CORP, S.L.U. Passatge Mercè Rodoreda, 10, Local 1, Castelldefels, 08860, Barcelona. En caso de controversia en la aplicación o interpretación de estas bases y en ausencia de un acuerdo amistoso, todo litigio estará sujeto a los tribunales de Barcelona.