

## BASES DEL CONCURSO

### “Mejor Artesano del Panettone en la Península Ibérica 2025”

#### 1. Identificación de la empresa organizadora

La empresa IRCA SPAGNA CORP, S.L con CIF B67170373 ubicada 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 **19 de septiembre de 2025**.

#### 2. Ámbito temporal

El concurso se realizará entre todos aquellos participantes que del **30 de junio del 2025 al 19 de septiembre del 2025** rellenen el formulario con los datos personales correspondientes.

Del **29 de septiembre al 03 de octubre de 2025**, los participantes deberán enviar un Panettone utilizando exclusivamente el “kit de panettone” proporcionado por IRCA (molde, caja y envoltorio), a la siguiente dirección:

- **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 invitados, del día **09 al 10 de octubre del 2025**.

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 entre el **10 al 14 de octubre del 2025** 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 19 de noviembre del 2025**, a la cual deberán asistir los finalistas de manera presencial.

#### 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 **30 de junio del 2025 al 19 de septiembre del 2025** 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 del evento.

## 5. Mecánica y condiciones de participación

Para participar en el concurso, los interesados deberán realizar la inscripción con fecha límite el **19 de septiembre del 2025**.

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 (España, Portugal, Andorra) o territorios insulares\*.

\* Los participantes serán responsables del envío de sus Panettones, asumiendo los mismos cualquier gasto derivado del envío, a entera indemnidad de IRCA. IRCA no garantiza el envío del “kit de panettone” a Andorra y territorios insulares y permitirá el uso de moldes de 1 kg y cajas alternativas, siempre que no incluyan ningún distintivo de nombre o marca. IRCA no cubrirá los costes de materiales ni transporte asociados, y los envíos deberán cumplir con las normas de cada prueba y los plazos establecidos.

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 estilo Clásico** deberá enviarse **obligatoriamente** en el molde y la caja incluidos en el “kit de panettone” proporcionado por IRCA (salvo en los casos excepcionales indicados previamente), sin ningún distintivo visible de marca, empresa o nombre del participante, para asegurar una evaluación anónima. La identificación (nombre y apellido usados en la inscripción) debe colocarse únicamente en el embalaje exterior del envío, en la parte inferior de la caja del kit o en un papel suelto dentro de la misma. Está **prohibido** incluir cualquier identificación en el molde, envoltorio o parte visible de la caja.

Los Panettones deberán ser enviados del **29 de septiembre al 03 de octubre de 2025**.

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). No puede usarse otra materia grasa.
- Debe tener un 8% mínimo de yema de huevo.
- Puede ser preparado con Masa Madre, o Mix de producto.
- No puede contener 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 14 al 22 de octubre de 2025**.

La final se realizará en la IRCA ACADEMY en la ciudad de Gallarate, Italia, el **miércoles 19 de noviembre de 2025**. Los 10 finalistas deberán asistir presencialmente a la final y presentar 2 unidades de cada Panettone, según lo indicado en las pruebas 2 y 3. Cada participante será responsable de su transporte hasta Italia y del traslado de sus productos. IRCA cubrirá el hospedaje la noche del 18 de noviembre, las comidas del 19 de noviembre y el transporte entre el hotel, el evento y el aeropuerto, exclusivamente para los finalistas. Todos los gastos adicionales correrán por cuenta del participante.

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 de Fruta de 1kg (peso cocido)** (35 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 DOMORI en la masa (negro, leche), 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). Los productos DOMORI serán enviados a los finalistas bajo solicitud, sobre los parámetros del punto 8, solicitados a más tardar el día **28 de octubre del 2025**.
- Deben tener mínimo dos (2) inclusiones, de libre elección.
- Pueden contener glaseado y/o decoración.

- La materia grasa utilizada debe ser mantequilla.

Los participantes deberán exponer su Panettone de Chocolate, 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 penalizada 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 de Fruta de 1kg (peso cocido)**. 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 **Puré de Fruta RAVIFRUIT** en la masa o como inclusión, de forma **obligatoria**. Este ingrediente será enviado a los finalistas previa solicitud, según lo indicado en el punto 8. Pueden usarse otros ingredientes de libre elección.
- Cada Panettone deberá incluir al menos una (1) **Fruta Confitada CESARIN** como inclusión de forma obligatoria. Este ingrediente será enviado a los finalistas previa solicitud, según lo indicado en el punto 8. Se permiten inclusiones adicionales a elección del participante.
- Pueden contener glaseado y/o decoración.
- La materia grasa utilizada es de libre elección.

Los participantes deberán exponer su Panettone de Fruta, 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):

- **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 de la fruta (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.

Para las pruebas 2 y 3, IRCA entregará un formato estructurado con ejemplos que los participantes deberán utilizar como guía para la presentación de 5 minutos de cada Panettone. De forma opcional, podrán incluir elementos complementarios como muestra ingredientes, degustación u otros materiales, según su criterio, previamente coordinado con la organización del evento.

## 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 10 finalistas podrán solicitar los ingredientes obligatorios de DOMORI, RAVIFRUIT y CESARIN, según la lista que se les enviará de forma exclusiva hasta el **15 de octubre**. Las solicitudes deberán realizarse hasta el **28 de octubre de 2025**, respetando las cantidades máximas por marca y producto indicadas en la lista.

## 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€**
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori, 20kg Fruta Confitada Cesarin)\*.
- 600 moldes para panettone con impresión personalizada.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones\*\*

### Segundo lugar

- Chaquetilla, Medalla y Diploma del 2do puesto
- Premio de **750€**
- 300 moldes para panettone con impresión personalizada.
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori, 10kg Fruta Confitada Cesarin)\*.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones\*\*

### Tercer lugar

- Chaquetilla, Medalla y Diploma del 3er puesto
- **Premio de 500€**
- Productos de IRCA Group (10kg Chocolate Domori)\*.
- 1 viaje a Italia, a visitar una de nuestras instalaciones\*\*

\* Los productos serán seleccionados por IRCA, y enviados directamente a los ganadores.

\*\*IRCA cubrirá los gastos de vuelo, alojamiento, transporte y alimentación (desayuno, almuerzo y cena) exclusivamente para los tres ganadores. Cualquier gasto adicional correrá por cuenta del participante. IRCA coordinará la visita a las instalaciones con todos los ganadores. Si un finalista no puede asistir en la fecha prevista, podrá proponerse una segunda fecha dentro de otro grupo de visita (no exclusiva), según disponibilidad de la empresa. Si no puede asistir en ninguna de las fechas, el premio se considerará anulado.

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 [marketing.iberica@irca.eu](mailto:marketing.iberica@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.



**Extraordinary  
made simple.**

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.