



Règlement de la sélection suisse. PANETTONE TRADITIONNEL

1. **Tous les pâtisseries, boulangers et confiseurs inscrits au registre du commerce et disposant d'un numéro de TVA sur le territoire suisse peuvent participer.**
2. **Après confirmation de sa participation** par le comité d'organisation (CMP), le candidat doit envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch avec la recette du panettone qu'il apportera au concours, complète avec tous les ingrédients indiqués en grammes, accompagnée d'une déclaration signée selon laquelle tous les ingrédients utilisés sont conformes aux exigences légales et que seuls les ingrédients autorisés par le présent règlement ont été utilisés pour la fabrication des gâteaux panettone.
3. **Chaque participant doit présenter au jury** : 3 panettone d'un poids de 1000 g, avec une tolérance de 30 g en plus ou en moins, y compris le fond. Les gâteaux panettone doivent être livrés dans un emballage portant toutes les coordonnées du participant. Boîte avec le logo de la pâtisserie admise.
4. **Les panettone seront remis** à une personne désignée par le CMP, qui les numérotera et les transférera dans des sacs appropriés afin de garantir leur fraîcheur et leur anonymat.
5. **L'affiliation des produits** ne sera connue que du gestionnaire du CMP, qui ne la rendra publique que lors de la publication des résultats.
6. **Le jury ne connaîtra pas**, au moment de la dégustation, le nom du producteur de panettone. Il sera composé de maîtres pâtisseries expérimentés qui produisent du panettone et d'un président de jury. L'évaluation se fera sur la base du formulaire d'évaluation spécialement créé par le CMP.

Le jugement du jury est sans appel.

7. **Le panettone à réaliser pour le concours est d'un seul type :**

Le panettone traditionnel de type milanais (voir photo jointe à la fin du présent document). L'utilisation d'un moule rigide est fortement recommandée.

Le panettone doit être de forme haute coupe de lame à croix, fermentation naturelle de la pâte, sans levure sèche ni autres produits finis. Le poids du panettone doit être compris

entre 970 g et 1030 g, fond compris. Le non-respect du poids peut entraîner une pénalité décidée par le jury.

8. **Ingrédients autorisés :**

Farine de froment, farine de malt, extrait de malt, beurre, beurre clarifié, crème, lait, lait en poudre, eau, jaune d'œuf, sucres (saccharose, glucose, sucre inverti, fructose), miel, baies de vanille, pâte d'orange, écorces d'orange et de citron râpées, sel. Le mélange de fruits doit être composé de raisins secs, de cubes d'orange confits et de cubes de cédrat confits. L'utilisation d'autres ingrédients ne figurant pas parmi les ingrédients autorisés entraîne la disqualification immédiate du produit.

En cas de doute, le produit peut être analysé par un laboratoire d'analyse certifié.

9. **Date de livraison:**

La livraison doit être effectuée le 27 novembre 2023 avant 17 heures à l'adresse suivante :

Carma/Barry Callebaut AG

Hardturmstrasse 181

CH – 8005 Zürich

CMP décline tout dommage subi par le produit pendant le transport. Les produits livrés après l'heure et la date indiquées dans le règlement ne seront pas pris en considération.

Les produits livrés avec des noms non conformes au formulaire d'inscription ne seront pas pris en considération.

Date de la sélection :

30 novembre 2023

10. Les frais d'enregistrement de chf. 150. - **est à payer dans les 20 jours suivant la réception de la confirmation de l'acceptation de l'inscription par le comité d'organisation. Passé ce délai, l'inscription sera annulée.**

compte bancaire:

IBAN: CH5180808007832111247- Swift-Bic: RAIFCH22

Random : Participation au concours CDM 2024 + Selezione Svizzera Tradizionale

Bénéficiaire: Coppa del Mondo del Panettone Sagi

En renvoyant le coupon d'inscription signé, vous acceptez ce règlement dans son intégralité.

Droit au remboursement des frais d'inscription : aucun remboursement ne sera effectué pour quelque raison que ce soit, pour des raisons d'organisation.

Règlement établi par le CMP.

Ce règlement remplace et annule les versions précédentes

Mendrisio: 02.08.2023

IL presidente CMP
Giuseppe Piffaretti

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JP' followed by a stylized flourish.

