



Règlement de la sélection française. PANETTONE TRADITIONNEL

- 1. Tous les pâtisseries boulangers e confiseurs résidant** en France et disposant d'un numéro de TVA valide peuvent participer aux sélections nationales. Le candidat doit être âgé de plus de 18 ans.
Ne peuvent pas participer aux sélections les consultants, les démonstrateurs ou les employés d'entreprises qui produisent des produits de pâtisserie. Les pâtisseries et les entités qui vendent des panettone pour le compte de tiers ne peuvent pas participer.
Pour vous inscrire, vous devez remplir le formulaire que vous trouvez sur notre site web : www.coppadelmondodelpanettone.com .
- 2. Les inscriptions manuscrites ne seront pas prises en compte.**
Veuillez vérifier que le formulaire est entièrement rempli et le renvoyer par e-mail à : segreteria@cpanettone.com
- 3. Après confirmation** par le comité d'organisation (CMP), le candidat doit envoyer par e-mail à : segreteria@cpanettone.com
la recette calculé pour 10 panettonnes de 1 kg, complète avec tous les ingrédients indiqués en grammes. Une description du processus de fabrication n'est pas nécessaire. Pour la recette, vous devez utiliser le format officiel qui vous sera envoyé lors de la confirmation de votre participation. La recette doit être remplie à l'aide d'un ordinateur et non à la main et doit être signée.
En signant le document, vous certifiez également que tous les ingrédients utilisés sont conformes aux exigences légales et que seuls les ingrédients autorisés par ce règlement ont été utilisés pour fabriquer le panettone.
- 4. Chaque participant doit apporter**, livrer ou envoyer 3. Panettone traditionnels en forme haute, la forme rigide est fortement recommandée, pesant 1000 g, tolérance 30 g en plus ou en moins y compris le fond. Les panettonnes doivent être livrés dans des sacs transparents anonymes fermés par une ficelle blanche si possible. Toutes les données du participant, telles qu'indiquées sur le formulaire d'inscription, doivent être clairement visibles sur la boîte. Boîte avec le logo de la pâtisserie admise.
- 5. Les panettonnes seront remis** en main propre ou seront livrés sur place à la date et à l'heure convenues au préalable, qui vous seront communiquées après confirmation de votre inscription. Une personne désignée par le CMP les numérotera et les transférera dans des sacs appropriés, si les vôtres ne sont pas conformes, afin de garantir leur fraîcheur et leur anonymat.
- 6. L'affiliation des produits** ne sera connue que du responsable du CMP, qui ne la rendra publique que lors de la publication des résultats.

7. **Le jury ne connaîtra pas**, au moment de la dégustation, le nom du producteur de panettone. Il sera composé de maîtres pâtissiers à l'expérience avérée 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.

L'ordre de la dégustation sera régi par un tirage au sort numérique.

Les panettone seront dégustés selon les critères suivants :

- Aspect extérieur (forme, volume, cuisson de la couleur)
- Aspect à la coupe (texture interne et couleur)
- Quantité et répartition des fruits
- La souplesse, texture.
- Parfum (valeur double)
- Goût et arôme (triple valeur)

8. Le panettone à confectionner pour le concours est d'un seul type :

Panettone traditionnel de type milanais sans glaçage (voir photo jointe à la fin de ce document). L'utilisation d'un ramequin/moule en papier rigide est fortement recommandée. Forme haute et coupe croisée avec fermentation naturelle, aucune levure séchée ou autre produit fini n'est autorisé. Poids du panettone compris entre 970 g et 1030 g, fond compris. Le non-respect du poids peut entraîner une pénalité qui sera décidée par le jury.

9. **Ingrédients autorisés :**

Farine de blé, beurre et dérivés, eau, jaune d'œuf, sucres, crème, miel, baies de vanille, pâte d'agrumes, écorces d'agrumes râpées, sel, extrait de céréales maltées, farine maltée, mélange de fruits composé de sultanes, cubes d'orange confite et cédrat confit.

L'utilisation d'autres ingrédients non énumérés entraîne la disqualification du produit.

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

10. **Date, heure et lieu de livraison :**

La date et le lieu de la livraison seront communiqué dès que possible.

Au moment de la livraison, veuillez présenter la copie ou le reçu du paiement des frais de participation.

CMP décline tout dommage subi par le produit pendant le transport ou l'expédition.

Les produits livrés après l'heure et la date indiquées dans le règlement ne seront pas pris en compte.

Les produits livrés avec des noms ne correspondant pas au formulaire d'inscription ne seront pas pris en compte.

11. **Sélections**

Un maximum de 24 candidats peut se présenter

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée.

Date limite d'inscription : 4 semaines avant la date de clôture. Si le nombre maximum d'inscriptions est atteint avant la date limite, il ne sera plus possible de s'inscrire.

Important : pour la finale à Milan en 2026, il y aura obligation d'utiliser les ingrédients de nos Sponsors si cela est demandé.

12. **Le droit d'inscription** de € 220.00 (TVA 8.1% compris) payables au moment de l'inscription au comité d'organisation sur le compte :

IBAN :CH30 8080 8004 4504 1000 4 - Swift-Bic: RAIFCH22

Référence : **Sélection France CDM 2026**

Beneficiaire: Coppa del Mondo del Panettone Sagl

Nous vous conseillons d'utiliser le paiement SEPA afin de ne pas subir de déductions qui devront ensuite encore être réglées par un autre paiement. Si le paiement non sera fait dans le délai fixe, votre inscription sera considérée nulle.

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

R.C. : Les produits des sponsors doivent être utilisés que pour la finale 2024 à Milan.

Droit au remboursement des frais d'inscription : aucun remboursement ne sera effectué quelle qu'en soit la cause pour des raisons évidentes d'organisation.

Règlement officiel de la sélection française faite par la CMP.

R.C.. : la lecture et la compréhension de ce règlement constituent le premier pas vers la réussite.

Ce règlement remplace et annule les versions précédentes.

Mendrisio: 08.03.2025

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti

