



## Règlement de la sélection suisse.

### PANETTONE TRADITIONNEL

1. **Tous les pâtissiers, 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](mailto: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 pâtissiers 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 de citron et mandarine râpées, sel. **Le mélange de fruits doit obligatoirement**

**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 31 octobre 2025 avant 15 heures à l'adresse suivante :**

École hôtelière de Lausanne (EHL)

Rte de Berne 301, 1000 Lausanne

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 :**

**3 novembre 2025**

10. **Les frais d'enregistrement de chf. 220. - (TVA 8,1% Comprise) à payer au moment de l'inscription. Sans paiement, l'inscription ne sera pas considérée comme valide et ne sera pas prise en compte.**

compte bancaire:

IBAN: [CH5180808007832111247](#)- Swift-Bic: RAIFCH22

**Random : Participation au concours CDM 2026 + 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: 20.06.2025

IL presidente CMP Giuseppe Piffaretti



100



**SMPPC 100**  
dal 1917 Maestri di bontà.