Pizza New s.p.a.
via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle, VE
phone 0421 83 148 - p. iva 02281130274 - codice univoco WP7SE2Q

www.pizzaepastaitaliana.it
redazione@pizzaepastaitaliana.it

EUROPEAN PIZZA CHAMPIONSHIP RULES AND REGULATIONS

1. At the European Pizza Championship 2023 – organized by Pizza New Spa, in cooperation with the magazine "Pizza e Pasta Italiana", may participate all pizzaioli, being part of any Association, individually or representing one's own pizza shop. Participants must be at least 16 years of age. Pizza bakers working for sponsoring companies, in any possible way, are not admitted to take part to the Championship.

2. Registration open July, 1 until ALL AVAILABLE SPOTS ARE TAKEN. All competitors may compete for their Nation of origin and of work. Competitors may choose to compete either on Monday, 16 or Tuesday 17 Oct, 2023 until all available spots are taken for each day of competition. The registration fee is euro 110,00.

3. All participants of the baking classes should be at Fiera HOST, Milan (Strada Statale Sempione n° 28 – Rho) Pavillion 3 Booth T57 on the same day of competition within 10.00 a.m. (under penalty of disqualification, with no reimbursement) turning to the booth staff to sign in for registration, confirming personal data and withdrawing the competition number.

4. The competitors may wear their own organization or group uniform or even the uniform of their own pizzerias but they may not publicize brands other than those present during the World Pizza Championship. Only the competitors wearing a pizzaiolo uniform may take the stage during the prize giving. No companies' brands on participants' uniforms are admitted.
It is mandatory for all competitors to wear a proper outfit made up by hat/ bandana, shirt/t-shirt/jacket, work pants, shoes. It is prohibited to wear watches, rings, wrist bands, and other pieces of jewelry.
The oven judge will be responsible to verify the respect of the rules for each competitor and in case of breach, the following penalties to be added up on the oven evaluation:
-Absence of hat: - 10 points
-Incompetence/poor personal hygiene: -10 points -Wearing jewels (watches, rings, bracelets): -10 points

5. The theme for the Championship of the gastronomic category is "Pizza". Pizzas will be judged by a qualified panel of Judges on PREPARATION, TASTE, and BAKING. Dessert pizzas and stuffed pizzas like sandwiches are excluded from the competition.

6. Each competitor will use his products. If required, the Organization will provide the tools of common use and the mixer for those who want to make the dough on spot. Each competitor will supervise and therefore be responsible for his own dough. A World Pizza Championship officer will monitor so that each competitor, once his division is over, removes from the preparation room all the work tools, ingredients and all the personal material, and thoroughly clean the space used. Those who do not abide by this disposition will be disqualified without appeal.

7. When the Judge gives the go ahead, the competitor will make his pizza, he will show it to the Jury directly on his presentation plate as specified by point 8). During the run, each competitor will take place in front of the oven, not moving anywhere else until his pizza is finished. Each pizza will be shown as a whole and then sliced and served to the jury on the plates of the Organization. Each pizza should be presented directly by the competitor, any assistant will not be able to talk to the Jury and also must wear the work uniform. It is possible
to accompany each pizza with an appropriate drink but it is strictly prohibited adding any cutlery or tools on the Jury's tables as well as offering small gifts or mementos; this all will lead to disqualification.

8. Category specifics:
"Classic Pizza" category is to be duelled only on electric ovens, upon the competitor's choice. This kind of pizza is round and baked directly on the refractory stone. Maximum time of 12 minutes.
The following penalties are foreseen for time breach of all cooking categories:

- From 1 to 60 seconds. -15 points
- From 61 to 120 seconds: -25 points

Pizza New s.p.a.
via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle, VE
phone 0421 83 148 - p. iva 02281130274 - codice univoco WP7SE2Q

- From 121 and longer: -50 points

9. The Judges will award each pizza points on a scale of 1 to 100 for each required evaluation. The points given by each Judge will be added together and the total will determine the position.

10. The ten competitors with the highest scores of the first day of competition will be contacted by telephone or by text message from the organization and invited to attend the second day of the European Pizza Championship. At the end of the second round of competitions the first three competitors will be announced whose pizzas will have totaled their highest scores.

11. The results will be publicly displayed the same evening as the prize are given. The chart list will be shown on the following website: www.pizzaepastaitaliana.it . Everybody may request to see their marks at the end of the Championship at the headquarter in Caorle (VE) – Italy, only by appointment.

12. The Organizers reserve all publicity and image rights regarding the contestants of each category for one year and the unlimited use of photographic, video and other material without any obligation to the contestants.

13. The winners of each category will have to give their free availability to whatever event the Organization will ask them for both in Italy and abroad.

14. The Organizer has the right to make any change to improve the carrying out of the event.

ACCES TO THE FAIRGROUND

FIERA MILANO website will send electronic access by e-mail for each member only. The electronic ticket includes access to the Host fair from 9.30 am but not any car park, which will be charged to the competitor. The request - which is not binding for the Organization - of an extra ticket for an accompanying person can be requested by e-mail to redazione@pizzaepastaitaliana.it specifying the name and surname of the person and the e-mail address to which the e-ticket is to be sent. The availability of extra tickets is limited, so priority will be given to competitors of the European Pizza Championship.

Championnat d'Europe de la pizza

1. Championnat d'Europe de la pizza 2023, organisé par Pizza New Spa en collaboration avec la revue « Pizza e Pasta Italiana », est ouvert à tous les pizzaïolos (homme ou femme) appartenant à une quelconque association professionnelle, se présentant à titre personnel ou pour représenter leur propre pizzéria. L'âge minimum requis étant de 16 ans révolus. Pendant la compétition et sur le lieu de la manifestation, les concurrents inscrits ne pourront, en aucun cas, collaborer sous quelque forme que ce soit en faveur des entreprises partenaires de l'événement.

2. L'inscription au Championnat est ouverte à partir du 1 juillet jusqu'à épuisement des places disponibles. Chaque concurrent peut concourir au nom de son pays d'origine ou du pays dans lequel il travaille. Les concurrents peuvent choisir de s'affronter le lundi 16 ou le mardi 17 octobre 2023 jusqu'à épuisement des places disponibles pour chaque journée de compétition. Les frais de participation sont de 110,00 euros.

3. Les participants aux épreuves gastronomiques devront se présenter à 10.00 heures le jour même de l'épreuve au FIERA HOST, Milan (Strada Statale Sempione, 28 – Rho) et s'adresser au secrétariat du championnat du monde de pizza pour le contrôle de l'inscription, confirmer leurs données à caractère personnel et retirer le numéro qui leur sera attribué pour la compétition.

4. Les participants pourront porter la tenue de leur association ou de leur groupe ou la tenue de leur magasin mais ne pourront en aucun cas arborer de marques commerciales de quelque type ou nature que

Pizza New s.p.a.
via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle, VE
phone 0421 83 148 - p. iva 02281130274 - codice univoco WP7SE2Q

ce soit et d'enseignes d'entreprises qui ne font pas partie des sponsors du Championnat. Seuls les concurrents revêtus d'une tenue de pizzaïolo ne comportant pas de marques commerciales de quelque type ou nature que ce soit seront autorisés à monter sur le podium lors de la remise des prix.Pour pouvoir participer à la manifestation, le cuisinier devra porter une tenue appropriée et propre composée de : toque/bandana, maillot/veste/tee-shirt, pantalon de cuisine, chaussures. Il est aussi formellement interdit de porter des bijoux, bracelets, anneaux et des montres.Le juge-arbitre chargé de noter les prestations réalisées aux fours aura pour tâche de vérifier le respect du règlement et, en cas de transgression de ce dernier, les pénalités suivantes seront automatiquement appliquées (cumulables entre elles) dans la note attribuée à la prestation au four :

- - Absence de toque : - 10 points
- - Propreté de la tenue incomplète/insuffisante : - 10 points
- - Présence de bijoux/bracelets/montres/anneaux : - 10 points

5. Le thème des épreuves gastronomiques est « la pizza ». Les pizzas seront notées par un jury qualifié sur la PRÉPARATION AUX FOURS, le GOÛT et la CUISSON. Les pizzas pour dessert, les pizzas à la coupe et farcies comme des paninis sont exclues de la compétition. Les calzones traditionnels, c'est-à-dire se présentant sous la forme d'un disque de pâte arrondi, farci et replié sur lui-même, sont autorisés.

6. Les concurrents utiliseront leurs produits. Sur demande, l'Organisation fournira les ustensiles utilisés habituellement et un malaxeur pour pouvoir réaliser la pâte sur place. La surveillance de la pâte relève exclusivement de la responsabilité du concurrent. À la fin de la compétition, un employé du championnat veillera à ce que tous les concurrents aient, avec diligence, retiré de la salle de préparation tous leurs équipements, ingrédients et autres objets personnels, et soigneusement nettoyé l'espace utilisé. Le concurrent qui ne respectera pas ces dispositions sera disqualifié sans pouvoir faire appel.

7. Au signal du juge-arbitre, le pizzaïolo préparera sa pizza, la cuira, la montrera au jury dans son assiette ou son support de présentation dans un délai maximum prévu conformément aux spécifications de la catégorie visée au point 8). Pendant la compétition, le concurrent devra rester à son poste à proximité du four et ne pourra le quitter que lorsque sa pizza sera prête. La pizza sera présentée entière, exclusivement sur des assiettes de l'Organisation, puis coupée en tranches et remise au jury pour être goûtée.La pizza devra être présentée directement par le concurrent, les assistants éventuels ne pourront pas s'exprimer avec le jury et devront eux aussi porter une tenue de pizzaïolo. Il est possible d'accompagner la pizza avec une boisson appropriée mais il est strictement interdit d'ajouter des ustensiles, des assiettes, des couverts ou autre au moment de la préparation des tables du jury ou d'offrir des cadeaux ou des souvenirs au dit jury, sous peine de disqualification.

8. Spécifications par catégorie :
Pizza Classique: l'épreuve de la « Pizza classique » pourra se dérouler, au choix du concurrent, en utilisant des fours à bois ou électriques. La pizza devra avoir une forme arrondie et être cuite au four, directement sur le niveau réfractaire. Temps maximum: 12 minutes

- - de 1 à 60 secondes: - 15 points;
- - de 61 à 120 secondes: - 25 points;
- - au-delà de 120 secondes: - 50 points

9. Les juges à la table attribueront à la pizza une note allant de 1 à 100 respectivement pour chacune des qualités requises. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total mathématique déterminera la position au classement.

10. Les dix concurrents ayant obtenu les scores les plus élevés de la première journée de compétition seront contactés par téléphone ou par SMS de l'organisation et invités à participer à la deuxième journée du championnat européen de pizza. À la fin de la deuxième ronde de compétitions, les trois premiers concurrents seront annoncés et leurs pizzas auront totalisé leurs meilleurs scores

Pizza New s.p.a.
via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle, VE
phone 0421 83 148 - p. iva 02281130274 - codice univoco WP7SE2Q

11. Le classement et les scores seront visibles en ligne sur www.pizzaepastaitaliana.it. Chacun pourra demander à voir son formulaire de vote après la fin du championnat au siège de l'Organisation à Caorle (VE) - Italie et sur rendez-vous convenu avec lui.

12. L'Organisation se réserve l'exclusivité des droits publicitaires et d'image concernant les participants à chaque catégorie d'épreuves pendant une année ainsi que l'utilisation sans limitation du matériel photographique, vidéo ou autre sans qu'aucune compensation ne soit versée auxdits participants

13. Les gagnants de chaque catégorie doivent pouvoir participer librement à un événement à la demande de l'Organisation en Italie ou à l'étranger.

PROCÉDURES D'ACCÈS AU PARC D'ESPOSITIONS

Le site Web de FIERA MILANO enverra un accès électronique par courrier électronique à chaque membre uniquement. Le billet électronique comprend l'accès au salon hôte à partir de 9h30, mais pas un parking, qui sera facturé au concurrent. La demande - non contraignante pour l'Organisation - d'un billet supplémentaire pour une personne accompagnante peut être demandée par courrier électronique à l'adresse redazione@pizzaepastaitaliana.it en précisant le nom et le prénom de la personne et l'adresse e-mail à laquelle le billet électronique doit être envoyé. La disponibilité de billets supplémentaires est limitée, la priorité sera donc donnée aux concurrents du Championnat d'Europe de la pizza 2023.