



Schweizer Auswahlverordnung. TRADITIONELLER PANETTONE

1. **Teilnehmen können alle im Handelsregister eingetragenen Konditoren, Bäcker und Confiseure mit einer Mehrwertsteuer-Nummer auf Schweizer Boden.**
2. **Nach der Bestätigung der Teilnahme** durch das Organisationskomitee (CMP) muss der Kandidat eine E-Mail an segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch schicken, in der er das Rezept für den Panettone, den er zum Wettbewerb mitbringen wird, mit allen in Gramm angegebenen Zutaten angibt und eine unterzeichnete Erklärung beifügt, dass alle verwendeten Zutaten den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und dass nur die nach diesem Reglement zulässigen Zutaten zur Herstellung des Panettone verwendet wurden.
3. **Jeder Teilnehmer** muss der Jury Folgendes vorlegen: Nr. 3 Traditionelle Panettone mit einem Gewicht von 1000 g, Toleranz 30 g zu viel oder zu wenig einschließlich des Bodens. Die Panettone müssen in einem Paket geliefert werden, das alle Angaben des Teilnehmers enthält. Schachtel mit dem Logo der zugelassenen Konditorei.
4. **Die Panettone werden** einer von der CMP beauftragten Person übergeben, die sie nummeriert und in geeignete Beutel verpackt, um ihre Frische und Anonymität zu gewährleisten.
5. **Die Zugehörigkeit der Produkte** ist nur dem CMP-Verwalter bekannt, der sie erst nach Rückgabe der Ergebnisse bekannt gibt.
6. **Die Jury erfährt zum Zeitpunkt** der Verkostung nicht den Namen des Panettone-Herstellers. Sie setzt sich aus erfahrenen Konditormeistern, die Panettone herstellen, und einem Juryvorsitzenden zusammen. Die Bewertung erfolgt auf der Grundlage des von der CMP eigens erstellten Bewertungsformulars.
Das Urteil der Jury ist endgültig.
7. **Der Panettone, der für den Wettbewerb** hergestellt werden soll, darf nur einen Typ sein: Traditioneller Mailänder Panettone (siehe Foto am Ende dieses Dokuments). Die Verwendung einer stabilen Auflaufform/Kuchenform wird dringend empfohlen. Hohe forme mit kreuzschnitte. mit Mutterhefe, keine Trockenhefe oder andere Fertigprodukte erlaubt. Panettone-Gewicht zwischen 970 g und 1030 g einschließlich Boden. Die Nichteinhaltung des Gewichts kann eine Strafe nach sich ziehen, die von der Jury festgelegt wird.
8. **Zulässige Inhaltsstoffe:**

Weizenmehl, Malzmehl, Malzextrakt, Butter, Butterschmalz, Sahne, Milch, Milchpulver, Wasser, Eigelb, Zucker (Saccharose, Glucose, Invertzucker, Fructose), Honig, Vanilleschoten, Orangenabrieb, geriebene Orangen- und Zitronenschalen und Mandarin, Salz. **Die Fruchtmischung muss zwingend aus folgenden Zutaten bestehen**

Sultaninen, kandierte Orangenwürfeln und kandierte Zederwürfeln bestehen. Die Verwendung anderer Zutaten, die nicht in den zulässigen Zutaten aufgeführt sind, führt zur sofortigen Disqualifizierung des Produkts.

Im Zweifelsfall kann das Produkt von einem zertifizierten Analyselabor untersucht werden.

9. Die Lieferung muss am 31. Oktober 2025 bis 15 Uhr an die folgende Adresse erfolgen:

École hôtelière de Lausanne (EHL)
Rte de Berne 301, 1000 Lausanne

CMP lehnt jegliche Beschädigung des Produkts während des Transports ab. Produkte, die nach dem im Reglement angegebenen Datum und der angegebenen Uhrzeit angeliefert werden, können nicht berücksichtigt werden.

Produkte, die mit Namen geliefert werden, die nicht mit dem Anmeldeformular übereinstimmen, werden nicht berücksichtigt.

10. Auswahltermin :

3. November 2025

11. Die Registrierungsgebühr von chf. 220.- (inkl. 8,1 % MwSt.) Bei der Anmeldung zu entrichten. Ohne Zahlung gilt die Anmeldung als ungültig und wird nicht berücksichtigt.

auf dem Bankkonto:

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

Zufällig: CDM-Wettbewerbsbeitrag 2026+ Selezione Svizzera Tradizionale

Begünstigter: Coppa del Mondo del Panettone Sagl

Mit der Rücksendung des unterschriebenen Teilnahmecoupons akzeptieren Sie dieses Reglement in vollem Umfang.

Anspruch auf Rückerstattung des Startgeldes: Aus offensichtlichen organisatorischen Gründen erfolgt keine Rückerstattung, egal aus welchem Grund.

Offizielles Reglement der CMP.

Diese Verordnungen ersetzen und annullieren frühere Versionen

Mendrisio: 20.06.2025

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti





SMPPC 100
dal 1917 Maestri di bontà.