



# 義大利聖誕麵包世界盃 (CMP) 2025-2026年國際選拔賽

## 參賽資格：

只有年滿18歲、居住在相關國家/地區且擁有有效增值稅號的申請人，且其經營範圍涵蓋糕點店、麵包店和冰淇淋店，方可參與。每個公司名稱僅限一人申請。糕點產品生產公司的顧問、演示人員或員工不得參與。糕點店或代表第三方銷售麵包產品的實體不得參與。

您可以同時參加傳統類和巧克力類比賽（需填寫兩份不同的表格）。如果您符合兩類比賽的參賽資格，則只需選擇其中一個類別即可。

親愛的參賽者們，我們很高興向你們傳達參加傳統潘妮托妮國際選拔賽的最終規則。

本次選拔將開放前30名報名者。首批入選者將代表各自國家參加定於2026年11月在米蘭舉行的決賽。每位參與者都必須填寫申請表並繳清費用，相關資訊請點擊以下連結：

<http://coppadelmondodelpanettone.com>

提交填妥的表格即表示您已接受本文件中包含的所有規則和條款，且無任何申訴和修改。

您可以在申請表上找到選拔的申請費。

**只有完成繳費後，報名才算有效。**



## 傳統潘妮托妮比賽規則

1. 在確認參賽資格後，參賽者必須以電子郵件寄送完整潘妮托妮配方（以克數表示），寄送至：[segreteria@cmpanettone.com](mailto:segreteria@cmpanettone.com)。  
該配方即為將帶至比賽之作品，總麵糰量至少需 10 公斤，並需使用官方格式。寄送配方時，須同時聲明所使用之原料符合你所在國家之相關法規與法律要求。不實聲明將導致立即取消參賽資格。  
配方必須以電腦打字填寫，不得手寫，且必須簽名。  
不符合規定之手寫配方將被處以扣分，請確實遵守規則。

2. 每位參賽者必須提交：4個不加糖霜的傳統潘妮托妮蛋糕，每個重1000克，重量誤差範圍為正負30克（含紙模重量）。（注意！重量過高或過低的潘妮托妮蛋糕將被嚴厲扣分。我們建議使用較硬的紙模。）

潘妮托妮蛋糕必須裝在透明塑膠袋中，用白色繩子繫好，袋子上不得有任何字跡，我們將通知您特定的送貨地點和時間。我們會對蛋糕進行秤重並匿名處理。如果現場有公眾在場，我們會提供潘妮托妮蛋糕供大家品嚐。

3. 產品的參賽者身分將僅有 CMP 知悉，並僅於公布比賽結果時對外揭露。
4. 評審團在正式頒獎典禮前不會知道潘妮托妮的來源。評審團由業界公認的專業人士組成。
5. 參與者將能夠旁聽評審團的工作。
6. 比賽只允許製作一種類型的潘妮托妮：

傳統無糖霜潘妮托妮。外型需為高型，並採自然發酵，不得使用乾酵母或任何成品預拌粉。  
潘妮托妮重量（含底部）在 970 克至 1030 克之間。重量不符合要求將扣除總分的 10%。

### 允許使用的成分

小麥粉、奶油及其衍生物、水、蛋黃、糖、鮮奶油、蜂蜜、香草籽與香草粉、橙皮醬、磨碎柑橘皮、鹽、麥芽穀萃取物、麥芽粉、水果混合物（包括葡萄乾、糖漬橙皮丁、糖漬雪松木丁）。

使用未列出的其他成分將導致產品不符合標準。

如有疑問，產品將送至經認證的分析實驗室進行分析。

7. 潘妮托妮將根據以下標準，採用官方評估方法進行評判。
  - 外觀（形狀、體積、顏色與烘焙程度）
  - 切面外觀（內部紋理和顏色）
  - 水果數量與分佈情況
  - 柔軟度、適口性和入口即化程度
  - 香氣（分數計為雙倍權重）
  - 口感與香氣（分數計為三倍權重）



## 參賽者聲明條款

---

### 參賽者在此聲明已知悉並同意下列事項：

- 聲明其參與並不構成對其僱傭合約的任何違約原則。
- 聲明其對所展示的產品承擔全部責任，並聲明其為專業糕點師，已達到法定年齡，且已仔細閱讀並完全接受所有規則。
- 是所製作的潘妮托妮蛋糕的所有版權的作者和合法所有者，而該蛋糕是自己手工製作的成果，而不是第三方製作的成果。
- 滿足 CMP 組織的所有要求。
- 服從陪審團的裁決，並尊重規則公平競爭。

本規章即日起廢止並取代所有先前版本之規章。

Mendrisio : 20. 11.2024

CMP

Giuseppe Piaretti 主席 CMP

