

Scheda di valutazione sensoriale:

Punteggi assegnabili

- 1 – **a)** Completezza dei Dati della Scheda tecnica: punti da 0 a 5
- 2 – Aspetto esterno:
 - b)** Forma (diametro, lunghezza, peso), Involucro (tipo di budello), punti da 1 a 5
 - c)** Stagionatura (tipologia delle muffe) punti da 1 a 10
- 3 – Aspetto interno:
 - d)** Colore carni, rapporti carni e grasso, punti da 1 a 15
 - e)** Profumo, punti da 1 a 15
- 4 – Consistenza all'assaggio appetibilità:
 - f)** Resistenza alla masticazione, solubilità grassi, untuosità, succosità delle parti magre, appetibilità: appetitoso, gradevolezza del gusto al palato, complesso di sensazioni ricavabili dal giudizio complessivo del prodotto e derivabili dal gusto, dalla morbidezza, dall'amalgama degli ingredienti, dal grado di maturazione e da ogni altro elemento ritenuto utile per la valutazione. Sensazioni finali: dolce, amaro, salato, astringente, piccante, punti da 1 a 50

VALUTAZIONE DEI CAMPIONI AMMESSI ALLA FINALE

Nella compilazione delle schede per l'assegnazione del punteggio finale, per i criteri di cui ai punti d) e) f), ogni commissario darà la sua valutazione. Al Presidente del pannello, nella compilazione della scheda, spetta il compito di sommare alla media determinata dalla valutazione dei singoli commissari (punti d) e) f)) il punteggio raggiunto dal campione per i criteri di cui ai punti a) b) c) già assegnato nel corso della prima valutazione (che rimane invariato nella fase finale).

Punteggio massimo raggiungibile: 100

Sarà valutato sufficiente il campione con punteggio > a 50 punti.