

## SCHEDA TECNICA – MONDIALE RABELAIS DEL SALAME 2027

### FASE DI PRESELEZIONE

*\*Questo documento è obbligatorio. Deve essere compilato, stampato e allegato obbligatoriamente nel pacco insieme ai campioni.*

---

#### 1. INFORMAZIONI AMMINISTRATIVE DEL PRODUTTORE

|  |       |
|--|-------|
| Nome dell'Azienda/Salumeria:                 | _____ |
| Numero SIRET (solo per produttori francesi): | _____ |
| Nome del Responsabile/Artigiano:             | _____ |
| Indirizzo Postale Completo:                  | _____ |
| Telefono & Indirizzo E-mail:                 | _____ |

#### 2. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO E CATEGORIA

|   |       |
|---|-------|
| Denominazione Commerciale del Prodotto: | _____ |
|---|-------|

Selezionare la categoria ufficiale in cui il prodotto compete (una sola casella per scheda):

- Categoria 1: Salame crudo tradizionale puro di maiale (Produzione BIO, pezzo grande rosetta/gesù, razza originale/marginale, budello naturale, muffa naturale, riconosciuto INAO/IGP/AOC/AOP/Label Rouge/Contadino)
- Categoria 2: Salame crudo multicarne classico (Salame con poca o nessuna carne di maiale, insaccato in budello naturale)
- Categoria 3: Salame cotto (Pronto per essere degustato, confezionato in imballaggio alimentare stagno)
- Categoria 4: Miscela di fantasia (Chorizo, salamini da spuntino, aperitivo, vegano/verde, pesce/salsicciotto, ecc.)

---

#### 3. CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E ALLEVAMENTO

*\*Si prega di fornire informazioni esaustive e oneste. Le menzioni 'segreto di produzione' devono essere debitamente giustificate.*

|   |       |
|---|-------|
| Razza dell'animale (es: Large White, Maiale Gascone, ecc.): | _____ |
| Origine geografica degli animali:                           | _____ |
| Metodo di allevamento e alimentazione dei suini:            | _____ |
| Luogo di macellazione:                                      | _____ |

---

#### 4. PROCESSO DI PRODUZIONE E CONDIMENTO

|  |       |
|--|-------|
| Metodo di produzione (Triturazione, impasto):      | _____ |
| Composizione finale e ingredienti:                 | _____ |
| Additivi utilizzati (Conservanti, fermenti, ecc.): | _____ |
| Origine e trattamento dei budelli:                 | _____ |
| Condimento (Spezie, sale, alcoli, ecc.):           | _____ |

---

#### 5. ASCIUGATURA, MATURAZIONE E ANALISI DI LABORATORIO

|  |   |
|--|---|
| Durata dell'asciugatura e della maturazione: | _____   |
| Tipo di muffa:                               | <input type="checkbox"/> Naturale <input type="checkbox"/> Di rifinitura <input type="checkbox"/> Senza muffa |
| Dati di laboratorio (pH, aW) se disponibili: | pH: _____ aW: _____   |

---

#### 6. VALORIZZAZIONE, ETICHETTE E RICONOSCIMENTI

|  |       |
|--|-------|
| Etichette ufficiali (IGP, AOC, AOP, Label Rouge, Bio, Contadino, ecc.):      | _____ |
| Riconoscimenti precedenti (Saucicréor, Courbevoie, Concorso Agricolo, ecc.): | _____ |
| Metodo principale di commercializzazione:                                    | _____ |

---

#### 7. CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE E LA DEGUSTAZIONE

|  |       |
|--|-------|
| Consigli per la conservazione (Temperatura, condizioni): | _____ |
| Temperatura ideale di degustazione:                      | _____ |

---

#### ISTRUZIONI LOGISTICHE OBBLIGATORIE PER LA SPEDIZIONE

Per evitare che questa scheda tecnica venga macchiata o resa illeggibile dal grasso o dall'umidità dei campioni durante il trasporto, si prega di inserirla imperativamente in una bustina di plastica trasparente prima di posizionarla nella scatola insieme ai prodotti.