

A) I quesito: Il candidato descriva la tecnica di produzione di un formaggio a pasta dura stagionato.

II quesito: Disciplina della produzione e della vendita del Prosciutto cotto. Il candidato descriva la metodologia di produzione e le caratteristiche del prodotto.

III quesito: Il candidato descriva le tecniche di produzione del vino passito.

B) I quesito: L'aumento della gradazione alcolica nei mosti e nei vini (arricchimento). Il candidato descriva la metodologia, le condizioni e i limiti di questa pratica enologica.

II quesito: Disciplina della produzione e della vendita del Prosciutto crudo stagionato. Il candidato descriva la metodologia di produzione e le caratteristiche del prodotto.

III quesito: Il latte fresco pastorizzato di alta qualità. Il candidato descriva la tecnica di produzione, le caratteristiche del latte crudo e del prodotto finito.

C) I quesito: Il candidato descriva i metodi di produzione e le caratteristiche merceologiche dei vini spumanti.

II quesito: Il candidato descriva le tecniche di estrazione dell'olio extravergine di oliva.

III quesito: Lo yogurt: il candidato descriva le tecniche di produzione e le caratteristiche merceologiche.