

**MODULO RICHIESTA PROVE**  
**MOD/PRG-10/01– parte seconda - rev. 14**

**Indicazioni di carattere generale**

<b>Reparto</b>	<b>matrice</b>	<b>quantità richiesta</b>	<b>note</b>
<b>agraria</b>	terreno	1 kg	
	vegetali	50 g sostanza fresca	
<b>fitofarmaci</b>	frutta (mele, pere e simile)	20 frutti	
	frutta piccola	300 g	
	uva, ortaggi	1 kg	
	vino e mosto	300 ml in contenitore di vetro	
	foglie	300 g	
	olio	50 ml	
<b>enologia e chimica alimenti</b>	Vino	750 ml	
	grappa	500 ml	
	uva	1 kg	
	succo di frutta	750 g	
	conserva	500 g	
	mosto	750 ml	per i mosti, vedi ALLEGATO 1 "Modalità di stabilizzazione del mosto"
	enocianina liq	250 ml	
	enocianina in polvere	50 g	
<b>aromi</b>	distillati e liquori	500 ml	
	Vino	750 ml	
	mosto	250 ml	
<b>microbiologia</b>	mc, MCR, grappa	500 ml	
	campione liquido (es. vino)	750 ml in bottiglia sigillata	Vedi Doc/POS 6006/01 "Indicazioni per il campionamento da parte del cliente di mosti e vini per l'analisi microbiologica"
	mosti e altri campioni in fermentazione	confezione <b>NON</b> sigillata	
campione solido (es. lievito secco, coadiuvanti, ecc.)	confezione integra (LSA, LF non < 500 g; CB non < 10 g)		
<b>isotopi</b>	mosto, vino	750 ml; 2 l, se richiesto 2H-NMR su zuccheri residui	
	vino frizzante	1 bottiglia chiusa	Informazioni riguardanti il campione utili al fine di esprimere un giudizio di genuinità:- annata e zona di produzione, tipologia (es indicazione geografica); se disponibili, specificare: grado alcolico e zuccheri presenti.
	mosti conc. e succhi di frutta	500 ml	
	aceto	350 ml	
	distillati e liquori	250 ml	
	formaggio, estratto di vaniglia, miele	50 g	
	matrici tal quali omogenee liquide (es. olio)	20 ml	
matrici tal quali omogenee solide (es. vanillina)	20 g		
<b>frigo conservazione</b>	frutta	12-15 unità	materiale integro, privo di ammaccature prelievo ad altezza d'uomo, circa 2 m da terra da due diverse collocazioni sulla pianta, esposta e non al sole
<b>diagnostica fitopatologica</b>	campioni per analisi di virus vite (metodo ELISA)	vedi ALLEGATO 2	
	foglie di vite per analisi di <i>Grapevine flavescence dorée phytoplasma</i> FD	vedi ALLEGATO 2	
	foglie di olivo per analisi di <i>Xylella fastidiosa</i>	vedi ALLEGATO 2	
	altri campioni vegetali	vedi ALLEGATO 2	
	campioni di terreno	vedi ALLEGATO 2	

**NOTE 1. Per quantità diverse da quelle sopra indicate, contattare il Responsabile Tecnico.**

**2. Il campione può non essere accettato, qualora le condizioni non soddisfino i requisiti sopra definiti. Se del caso, contattare il Responsabile Tecnico.**

**Riservato alle prove accreditate ACCREDIA**

**Informazioni circa il significato dell'accreditamento ACCREDIA**

ACCREDIA, Ente Italiano di Accreditamento, unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento, concede l'accreditamento ad un laboratorio di prova, quando ne abbia accertato la competenza tecnica e gestionale in conformità ai requisiti previsti dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018.

L'accreditamento dimostra la competenza tecnica del laboratorio ad effettuare le prove indicate nello scopo dell'accreditamento e l'attuazione di un sistema gestionale per la qualità allineato ai principi della UNI EN ISO 9001: 2015.

L'ente di accreditamento non assume responsabilità circa l'esito della prova.

Il Marchio o il riferimento all'accreditamento non devono essere utilizzati dai clienti dei laboratori accreditati, né possono essere utilizzati nella documentazione concernente un prodotto, o essere riportati su un prodotto. È ammesso allegare la copia del rapporto di prova.

**ALLEGATO 1 AL MODULO RICHIESTA PROVE, MOD/PRG-10/01 – parte seconda – rev. 14**  
**MODALITÀ DI STABILIZZAZIONE DEL MOSTO**

METODO	CONTROLLO	MODALITÀ DI STABILIZZAZIONE DEL MOSTO		
		AGGIUNTA DI SODIOAZIDE Quantità ≥ 100 mg/l Tamb.	AGGIUNTA DI SO <sub>2</sub> Quantità ≥ 1 g/l Tamb.	CONGELAMENTO
PDP 3003	ACIDITÀ VOLATILE (MET. IN FLUSSO CONTINUO)	No	Sì	Sì
PDP 3073	ZUCCHERI RIDUTTORI E TOTALI DOPO INVERSIONE (MET. FLUSSO IN CONTINUO)	Sì	Sì	Sì
PDP 3077	DETERMINAZIONE DI CLORURI E SOLFATI (METODO PER CROMATOGRAFIA IONICA)	Sì	No	Sì
PDP 3084	ALLUMINIO, ARGENTO, ARSENICO, BORO, BARIO, CALCIO, CADMIO, COBALTO, CROMO, RAME, FERRO, POTASSIO, LITIO, MAGNESIO, MANGANESE, MOLIBDENO, SODIO, NICHEL, PIOMBO, STAGNO, STRONZIO, VANADIO, ZINCO (METODO ICP-OES)	Sì	Sì	Sì
OIV-MA-AS2-01A p.to 5 R2012	Massa volumica a 20°C e densità relativa a 20°C	Sì	Sì	No
OIV-MA-AS312-01A p.to 4.B R2016	Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo	Sì	Sì	Sì
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA- AS311-02 R2009	Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	Sì	Sì	No
OIV-MA-AS2-03B R2012	Estratto secco totale	Sì	Sì	No
OIV-MA-AS2-04 R2009	Ceneri	Sì	No	No
OIV-MA-AS313-01 R2015	Acidità totale	Sì	Sì	No
OIV-MA-AS313-15 R2011	pH	Sì	Sì	No
OIV-MA-AS323-04B R2009	Anidride solforosa libera, Anidride solforosa combinata, Anidride solforosa totale	Sì	No	Sì
OIV-MA-AS313-20 R2006	Acido sorbico	Sì	Sì	Sì
OIV-MA-AS311-02 R2009	Glucosio e fruttosio	Sì	Sì	Sì
OIV-MA-AS313-02 R2015	Acidità volatile	No	Sì	Sì
OIV-MA-AS311-05 R2011	MOSTO: Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, R dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri	No	Sì	Sì
OIV-MA-AS312-06 R2001	MOSTO: Rapporto isotopico <sup>13</sup> C/ <sup>12</sup> C dell' etanolo da fermentazione degli zuccheri (δ <sup>13</sup> C)	No	Sì	Sì

**Alla consegna del campione si richiede di comunicare alla Segreteria il tipo di stabilizzazione adottata.**

**INDICAZIONI PER I CAMPIONI CONSEGNATI AL LABORATORIO DI  
DIAGNOSTICA FITOPATOLOGICA**

**Campioni per analisi di virus vite (metodo ELISA)**

Raccogliere 2 porzioni legnose dalla parte basale di tralci dell'anno, comprendenti almeno 3 gemme. I campioni legnosi devono essere integri e non devono presentare alterazioni dovute a fattori abiotici o a fattori biotici di altra natura. Il periodo di prelievo del campione è l'intervallo di riposo vegetativo. Porre in sacchetti ermeticamente chiusi per evitare la disidratazione e contrassegnati da una sigla univoca e identificativa. Conservare in frigo fino alla consegna al Laboratorio che deve avvenire entro 48 ore dal prelievo.

**Foglie di vite per analisi di *Grapevine flavescence dorée phytoplasma***

Il campione deve essere costituito da n° 20 foglie prelevate nei mesi da luglio a ottobre raccolte dalle varie porzioni sintomatiche della chioma. Le foglie devono essere integre, prive di segni di altre malattie, necrosi e/o imbrunimenti e non in avanzato stato di senescenza. Porre in sacchetti ermeticamente chiusi per evitare la disidratazione e contrassegnati da una sigla univoca e identificativa. Conservare in frigo fino alla consegna al Laboratorio che deve avvenire entro 48 ore dal prelievo.

**Foglie di olivo per analisi di *Xylella fastidiosa***

Il campione deve essere costituito da 3-5 rametti ben lignificati di olivo, tagliati con attaccate le foglie mature con picciolo (n = 5 -25 in totale). Il campionamento può essere effettuato durante tutto il periodo di attività vegetativa della pianta. La raccolta deve avvenire da varie porzioni della chioma. Se la pianta è sintomatica occorre prelevare materiale con sintomi evidenti, qualora la pianta non presenti sintomi occorre prelevare un campione rappresentativo dell'intera chioma. Le foglie devono essere integre, prive di necrosi e/o imbrunimenti e non in avanzato stato di senescenza. Porre in sacchetti ermeticamente chiusi per evitare la disidratazione e contrassegnati da una sigla univoca e identificativa. Conservare in frigo fino alla consegna al Laboratorio che deve avvenire entro 48 ore dal prelievo.

**Requisiti generici per tutti gli altri campioni vegetali**

Campionare piante o parti di pianta che mostrino i sintomi della malattia, possibilmente in diversi stadi di infezione comprensivi della zona di passaggio tra parte malata e sana. Vanno evitati materiali completamente alterati, marcescenti o secchi. Porre in sacchetti ermeticamente chiusi per evitare la disidratazione e contrassegnati da una sigla univoca e identificativa. Conservare in frigo fino alla consegna al Laboratorio che deve avvenire entro 48 ore dal prelievo.

**Requisiti generici per campioni di terreno**

Ai fini di un prelievo omogeneo è opportuno prelevare il terreno in più punti dell'appezzamento fino ad una profondità di 25 - 30 cm ca., escludendo i primi 5/10 cm superficiali, includere nel campione eventuali pezzetti di radice ottenuti nel prelievo. Il campione di terra deve essere del volume di circa 3-4 litri. Preferire la primavera e l'autunno su terreno umido. Evitare il campionamento quando il terreno è troppo secco o troppo bagnato. Porre in sacchetti ermeticamente chiusi per evitare la disidratazione e contrassegnati da una sigla univoca e identificativa. Conservare in ambiente fresco, non in frigo fino alla consegna che deve avvenire entro 24 ore dal prelievo.