

| | | |
|--|--|------------------------|
|  <p>Consorzio per la Tutela dell'Asti</p> | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 1 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

- 1 SCOPO

Il documento riporta le indicazioni per l'esecuzione di un corretto campionamento e le istruzioni operative per l'accettazione dei campioni stessi.

- 2 RIFERIMENTI

MOD11-2 Presa in carico campioni

- 3 MODALITA' OPERATIVE

3.1 – Indicazioni per un corretto campionamento

Il prelievo del campione è un'operazione molto importante in quanto la piccola aliquota di prodotto campionato deve essere rappresentativa dell'intera massa di provenienza.

Nell'esecuzione del prelievo devono essere osservate le seguenti indicazioni:

- prelevare il campione in contenitori puliti e asciutti;
- assicurarsi della rappresentatività del campione prelevato: nel caso si tratti di una massa contenuta in più recipienti, il campione dovrà essere prelevato in misura proporzionale al volume dei singoli contenitori;
- assicurarsi dell'omogeneità della massa effettuando il prelievo dopo un rimontaggio;
- effettuare il prelievo da una valvola, possibilmente in acciaio inox posta a metà della vasca (sul fondo della vasca potrebbero trovarsi feccia, sedimenti etc) avendo cura di far scorrere prima qualche litro di prodotto e avvinando la bottiglia usata;
- se si utilizza l'assaggiavino assicurarsi che sia pulito, in esso infatti si concentrano facilmente sporco e microrganismi;
- nel caso siano stati utilizzati chiarificanti è consigliabile effettuare il prelievo quando si ritiene avvenuta la sedimentazione;
- nel caso di prelievo del campione per la determinazione dell'anidride carbonica utilizzare il campionatore isobarico per evitare dispersioni di pressione;
- appare opportunamente il campione per evitare, in caso di rovesciamento della bottiglia durante il trasporto, la perdita di campione;
- nel caso in cui sia richiesta l'analisi chimica e microbiologica sullo stesso prodotto sono necessari due campioni distinti;
- nel caso di un mosto in fermentazione è opportuno, oltre alle operazioni sopra riportate, filtrare il prodotto, evitare di chiudere ermeticamente la bottiglia lasciando un'apertura per lo sfogo della pressione interna e conservare il campione ad una temperatura compresa tra 0 e 10 °C.

Questi accorgimenti sono necessari per fermare temporaneamente la fermentazione, in modo che il campione giunga in laboratorio mantenendo inalterate le proprie caratteristiche chimico-fisiche; inoltre è necessario effettuare il trasporto al laboratorio nel più breve tempo possibile (al massimo nell'arco della giornata) in contenitori adatti per garantire le basse temperature.

| | |
|----------------|----------------|
| Verificato RGQ | Approvato RLAB |
|----------------|----------------|

| | | |
|---|--|------------------------|
|  Consorzio per la Tutela dell'Asti | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 2 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

Nel caso in cui non si riescano ad attuare le operazioni sopra riportate si rende necessario l'aggiunta di un antifermentativo. Per effettuare questa operazione è consigliabile contattare RLAB in modo da avere indicazioni su quale prodotto aggiungere ed indicare sull'etichetta del campione che c'è stata l'aggiunta di uno specifico antifermentativo;

- etichettare la bottiglia indicando matrice e riferimento identificativo;

Il cliente che esegue il campionamento è direttamente responsabile della corretta esecuzione e declina il Laboratorio da ogni responsabilità derivante da operazioni inadeguate.

Nella tabella sottostante sono riportate le quantità di campione di vino o mosto che si devono prelevare a seconda dell'analisi richiesta e le modalità di trasporto:

| TIPO PROVA | QUANTITA' NECESSARIA | MODALITA' TRASPORTO |
|---|-----------------------------|---|
| * Acidi Idrossicinnamil tartarici HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Acidità totale | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Acidità volatile (comprensiva di Anidride solforosa) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Acido ascorbico HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Acido sorbico (Gas-cromatografia) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Acido sorbico (Spettrofotometria) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Alcalinità delle ceneri (comprensivo di ceneri) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Alcoli superiori | 1 bottiglia da 0,50 litri | Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C |
| Titolo alcolometrico volumico totale | 1 bottiglia da 0,50 litri | Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C |
| Titolo alcolometrico volumico | 1 bottiglia da 0,50 litri | Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C |
| Aldeide acetica (gas cromatografia) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C |
| * Analisi GC – Massa (aromi di fermentazione e terpeni) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Anidride carbonica | 1 bottiglia da 0,50 litri | Campione in contenitore a tenuta stagna |
| Anidride solforosa libera | 1 bottiglia da 0,50 litri | Campione in contenitore a tenuta stagna |
| Anidride solforosa libera e totale | 1 bottiglia da 0,50 litri | Campione in contenitore a tenuta stagna |



**Consorzio per la
Tutela dell'Asti**

ISTRUZIONI OPERATIVE

Nome file: IO33bozza

INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

Pag. 3 di 7

Revisione n: 14

Data: 18.01.17

| TIPO PROVA | QUANTITA' NECESSARIA | MODALITA' TRASPORTO |
|--|---------------------------|---|
| * Antociani (HPLC) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Antociani (Spettrofotometro) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Bento test | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Calcio | 1 bottiglia da 0,50 litri | Non refrigerare durante il trasporto |
| Catechine | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Catechine HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Ceneri | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Cloruri (limite) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Cloruri (quantitativa) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Controllo microbiologico (scatole Petri) | 1 bottiglia da 0,75 litri | Campione in contenitore a tenuta stagna e a temperatura ambiente |
| Densità ottica 420 + 520 mm | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Estratto ridotto / estratto non riduttore (Titolo alcolometrico volumico + zuccheri totali) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Etilcarbammato | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Ferro | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Flavani reattivi alla vanillina | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Flavonoidi totali | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Flavonoli HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Glicerina HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Glicoli | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Glucosio/Fruuttosio HPLC | 1 bottiglia da 0,50 litri | Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C |
| Massa volumica e densità relativa a 20° C | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Magnesio | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Metanolo | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |

| | | |
|--|--|------------------------|
|  Consorzio per la Tutela dell'Asti | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 4 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

| TIPO PROVA | QUANTITA' NECESSARIA | MODALITA' TRASPORTO |
|--|---------------------------|--|
| Metanolo + Titolo alcolometrico vol totale | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Misura torbidità | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Ocratossina A | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Pigmenti sensibili alla solforosa | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Piombo | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Polifenoli totali | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Potassio | 1 bottiglia da 0,50 litri | Non refrigerare durante il trasporto |
| * Proantocianidine | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Prove cinetica di estrazione polifenoli uve (bucce e semi) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Quadro acido (Tartarico, Piruvico, Malico, Shikimico, Lattico, Citrico, Succinico) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Quadro aromatico (terpeni liberi e glicosidi) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Rame | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| * Residui pesticidi | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Sodio | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Solfati (limite) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Solfati (quantitativa) | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Stabilità proteica | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Stabilità tartarica | 1 bottiglia da 0,50 litri | Non refrigerare durante il trasporto |
| Zinco | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Zuccheri riduttori | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Zuccheri totali | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |
| Allergeni | 1 bottiglia da 0,50 litri | Trasporto senza condizioni particolari |

Se non diversamente concordato, il Laboratorio elimina il campione residuo dopo l'emissione del rapporto di prova; l'eventuale richiesta di ulteriori prove o la ripetizione di alcune di esse sul residuo di mosto o vino non è infatti corretta a causa di possibili cambiamenti delle caratteristiche dopo l'apertura del campione.

| | | |
|--|--|------------------------|
|  Consorzio per la Tutela dell'Asti | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 5 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

3.2 – Indicazioni per l'accettazione dei campioni

Sui campioni prelevati da personale delle Aziende Clienti e consegnati in accettazione, OPAM deve valutare le seguenti caratteristiche per il corretto svolgimento delle prove richieste:

- verificare l'integrità del contenitore allo scopo di escludere qualsiasi tipo di contaminazione del campione;
- verificare che le prove richieste dal Cliente siano tra quelle riportate sull'elenco prove; in caso contrario OPAM interpella RLAB per valutarne la fattibilità;
- valutare se la quantità è sufficiente allo svolgimento delle prove richieste, coinvolgendo RLAB quando la decisione non può essere presa autonomamente da OPAM in base alla propria esperienza;
- OPAM controlla, sui campioni in lavorazione (mosti) la temperatura mediante termometro Laser (da 1 a 9 °C); inoltre OPAM controlla la temperatura dei campioni di vino su cui è richiesta la prova Acidi Fissi, verificando che non sia inferiore a 1°C e l'eventuale presenza di un precipitato dovuto al freddo. Nello stabilire il range di temperatura entro cui accettare il campione si è tenuto conto dell'incertezza di misura derivante dal termometro ad infrarossi (app. n° 152) utilizzato per la verifica.
- verificare che il confezionamento del contenitore permetta lo svolgimento delle prove richieste (es. tappatura della bottiglia idonea all'esecuzione della sovrappressione, condizioni igieniche del contenitore adeguate all'esecuzione dei controlli microbiologici, ecc.);
- valutare le modalità di stoccaggio dei campioni pervenuti, in attesa di accettazione o in attesa di prova; i campioni di mosto devono essere riposti in frigorifero;
- se il Cliente richiede l'invio dei rapporti di prova entro una certa data sarà cura di OPAM contattare RLAB per verificare se possibile o meno e in caso di risposta affermativa sul MOD11-2 verrà indicata la data richiesta entro cui inviare i dati;
- il Cliente può richiedere a OPAM o RLAB di consultare i metodi di prova, le istruzioni operative, le norme, etc.;
- è compito di OPAM verificare l'idoneità del campione recapitato dal cliente; se non ritenuto idoneo il campione viene restituito e ricampionato dallo stesso cliente;
- la verifica dell'idoneità del campione viene registrata da OPAM sul MOD 11-2;
- nel caso il laboratorio debba ricorrere al subappalto dell'intera prova o parti di essa, OPAM informa il Cliente del fatto che comunque la responsabilità del dato è sempre del Laboratorio del Consorzio.

- 4 TEMPI DI CONSEGNA DEI RAPPORTI DI PROVA

I risultati analitici vengono consegnati al Cliente di norma in giornata.

Per prove più impegnative con preparazioni particolarmente complesse del campione o con tempi tecnici da rispettare, indicate nella tabella con il simbolo *, i risultati verranno forniti a partire dal giorno successivo alla consegna.

| | | |
|--|--|------------------------|
|  <p>Consorzio per la Tutela dell'Asti</p> | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 6 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

- 5 PROVENIENZA CAMPIONI

□ 5.1 Consegnati direttamente dal Cliente (Conсорziati e non):

I campioni vengono consegnati direttamente dal personale dell'Azienda Cliente.
Il campione viene subito smaltito dopo l'effettuazione delle prove analitiche.

□ 5.2 Ritirati dal personale del Consorzio per la tutela dell'Asti:

Punto vendita (Incarico di vigilanza Erga Omnes da Decreto 09 marzo 2015)

Vengono acquistati presso i punti vendita (Enoteche, Supermercati, Negozi, Centri Commerciali, Vinerie) dagli scaffali (10 bottiglie di cui 1 per l'effettuazione delle Prove, 1 per il nostro magazzino e le rimanenti per il Consorzio di appartenenza).

In linea di imbottigliamento:

Nostra circolare n° 07/14 del 09/06/14 Prot. 696/2014/AT.

I campioni vengono ritirati presso le Aziende, Consorziati e non, dai nostri funzionari direttamente sulla linea di imbottigliamento o dai cartoni confezionati.

I campioni nella tipologia Asti vengono ritirati in n° 3 bottiglie di cui 1 viene lasciata in Azienda, 1 per l'effettuazione delle Prove e 1 per commissione di degustazione interna; nella tipologia Moscato d'Asti vengono prelevate n° 4 bottiglie (1 viene lasciata in Azienda, 2 per l'effettuazione delle Prove e 1 per commissione di degustazione interna).

Per l'esportazione all'estero (tutti i Paesi):

Si ritirano 3 bottiglie dello stesso lotto (1 lasciata in Azienda sigillata, 1 per l'esecuzione delle Prove e 1 stoccata in magazzino).

Nel caso in cui sia da effettuare la prova dell'anidride carbonica o sovrappressione a 20°C è necessario campionare una bottiglia in più.

Gli stessi vengono presi da uno o più cartoni destinati alla spedizione.

I testimoni vengono conservati 6 mesi nel magazzino.

- 6 RISERVATEZZA DEI DATI DEL CLIENTI

I campioni da analizzare vengono resi anonimi, ove possibile, e identificati da un'etichetta riportante la descrizione del prodotto, il numero di accettazione, il numero di anonimizzazione e le prove richieste.

Nel caso in cui più clienti si presentino contemporaneamente per la consegna dei campioni, OPAM provvede a chiudere ogni singola accettazione garantendone l'anonimato.

Al Cliente è fornita la possibilità di visitare il laboratorio o in alcuni casi di assistere all'esecuzione delle Prove da lui commissionate. In questi casi l'accesso a determinate

| | | |
|---|--|------------------------|
|  Consorzio per la Tutela dell'Asti | ISTRUZIONI OPERATIVE | Nome file: IO33bozza |
| | INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI | Pag. 7 di 7 |
| | | Revisione n: 14 |
| | | Data: 18.01.17 |

informazioni e/o alle aree in cui si svolgono le Prove è consentito al Cliente solo dopo l'approvazione di RLAB e comunque è consentito solo se non disturba la normale operatività del Laboratorio. In tali casi al Cliente è consentito di accedere solo ed esclusivamente alle informazioni strettamente legate alle Prove da lui commissionate.

Per garantire la riservatezza dei dati relativi al Cliente, i rapporti di prova vengono trasmessi in base alla richiesta fatta dal Cliente al momento dell'accettazione.

OPAM provvede ad inviare i rapporti di prova ed in seguito ad archivarli.

OPAM può effettuare l'invio tramite:

- fax;
- busta consegnata a mano dai funzionari del Consorzio per la tutela dell'Asti o ritirata direttamente dal cliente;
- e-mail.

Sul modulo MOD11-2 "*Preso in carico campioni*" OPAM può apportare correzioni o modifiche, in seguito a ulteriori richieste da parte del Cliente.

Il campione può essere consegnato dal personale dell'Azienda Cliente che non corrisponde alla persona responsabile del prelievo (ad esempio fattorino o corriere); in questo caso non viene indicato il nominativo dell'esecutore del prelievo sul MOD11-2 "*Preso in carico campioni*", né sul Rapporto di Prova.

Anche nel caso in cui il personale del Consorzio per la tutela dell'Asti ritiri presso l'Azienda dei campioni, può accadere di non poter risalire al nominativo della persona che ha eseguito il prelievo che non viene riportato né sul MOD11-2 "*Preso in carico campioni*", né sul Rapporto di Prova.

- 7 TEMPI DI CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI

Tutta la documentazione relativa alle prove richieste dal Cliente viene conservata come indicato nella tabella sottostante:

| Tipologia dei documenti | Tempi di conservazione |
|--|-------------------------------|
| Rapporti di Prova | Ultimi 48 mesi |
| Fogli di lavoro | Ultimi 48 mesi |
| Verbali di campionamento e MOD11-2 " <i>Preso in carico campioni</i> " | Ultimi 48 mesi |