1. SCOPO

La presente procedura stabilisce le indicazioni da adottare nei casi in cui il campionamento del prodotto da sottoporre a prova venga effettuato direttamente dal cliente.

2. UVE

Effettuare un campionamento misto in vigna prendendo acini da varie piante con diversa esposizione.
Procedere in questo modo: stabilire i punti del vigneto dove effettuare il campionamento in modo tale che esso sia realmente rappresentativo.
Ad esempio per un vigneto di forma quadrata o rettangolare, suddividere la superficie come indicato in fig.1 ed individuare nove punti di prelievo equidistanti tra di loro e dai confini del terreno.

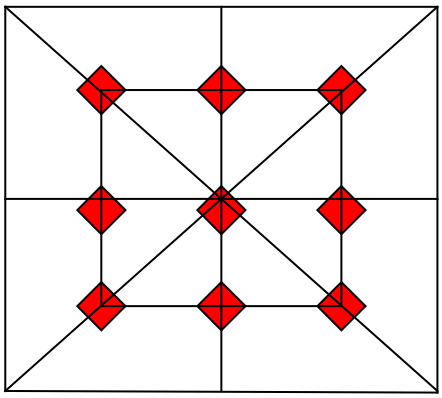

Fig.1 – individuazione dei punti di prelievo in un vigneto.

In ogni punto effettuare prelievi da una o più viti, avendo cura di prendere in considerazione almeno un grappolo con buona esposizione, uno con esposizione intermedia ed uno coperto..
In ogni grappolo considerato effettuare prelievi omogenei dai 3 punti considerati in fig.2, ad esempio 2 acini dalla sommità del capo, 2 in mezzo e 2 in basso.

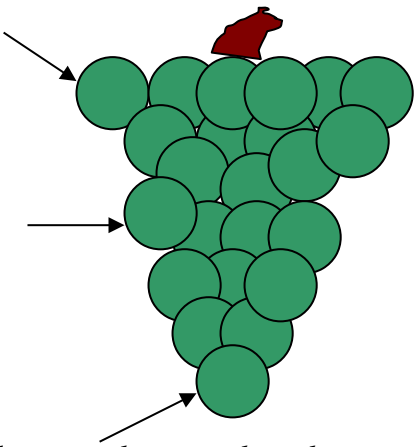

Fig.2 – individuazione dei punti di prelievo in un grappolo.

Se tra le analisi che devono essere eseguite c'è anche la maturità fenolica, prelevare assieme all'acino anche il pedicello per evitare perdite di peso dell'acino stesso e parte del contenuto in tannini.
Se il campionamento è stato effettuato in modo corretto, un numero di acini pari ***a*** 200 è da ritenersi sufficiente; se tra le prove richieste c'è anche la maturità fenolica raddoppiare il numero, in quanto 200 acini servono solo per questa prova, mentre altri 200 servono per le altre determinazioni (grado Bx, acidità, ecc.).
Se si vuole prendere in considerazione una quantità minima in peso da consegnare, tenere presente che 0,5 kg di acini campionati come descritto sopra sono sufficienti per tutte le prove.

3. MOSTI

Il campione deve essere prelevato al momento del riempimento della vasca di fermentazione in modo tale da garantire le massime condizioni di omogeneità; prelevandolo al momento della spremitura, infatti, si rischierebbe di prendere un campione non rappresentativo dell'intera massa che si vuole analizzare.
Non sigillare il campione e refrigerarlo durante il viaggio con sacche termiche per evitare che inizi la fermentazione.
Per chiudere la bottiglia usare un tappo di plastica.
La quantità minima da consegnare è di una bottiglia da 0,5 litri; se il numero delle prove da eseguire è superiore a 5 consegnare 1 bottiglia da 1 litro.

4. VINI IN FERMENTAZIONE

Non sigillare il campione e refrigerarlo durante il viaggio con sacche termiche.
Per chiudere la bottiglia si può usare un po' di carta da giornale (mantenendo la bottiglia in posizione verticale dentro una cassetta) o un tappo di plastica forato con un punteruolo; questa operazione è di fondamentale importanza infatti, se non viene lasciata un'apertura per far uscire l'anidride carbonica che si forma durante la fermentazione, si rischia che il tappo salti con la fuori-uscita del campione.
Per campioni finalizzati a compravendite apporre la ceralacca sopra il tappo ed aggiungere un'adeguata dose di antifermentativo (da indicare chiaramente in etichetta in quanto pericoloso per chi manipola il prodotto); usare antifermentativi come il sodio azide; evitare l'uso di elevati quantitativi di sodio metabisolfito in quanto renderebbe problematiche le procedure di analisi, in particolare la distillazione per determinare il titolo alcolometrico e la determinazione degli zuccheri riduttori.
E' consigliabile effettuare un'operazione di rimontaggio prima del prelievo.
La quantità minima da consegnare è di una bottiglia da 0,500 litri, in deroga è possibile accettare volumi minori fatto salvo che la quantità presentata sia sufficiente ad eseguire le/la prove/a richieste/a (previa autorizzazione del responsabile/adetto laboratorio)

5. VINI

5.1 VINI SFUSI

Effettuare il prelievo in modo tale da essere certi che il campione sia rappresentativo della partita o del lotto che si vuole sottoporre a prova; per cui prelevare il campione da un punto di altezza intermedia della vasca o della botte, e mai dal fondo del recipiente o dalla superficie del vino.
Effettuare sempre, se possibile, un campionamento per ogni recipiente (botte, vasca, cisterna).
E' consigliabile effettuare un'operazione di rimontaggio prima del prelievo.
La quantità minima da consegnare è di una bottiglia da 0,500 litri, in deroga è possibile accettare volumi minori fatto salvo che la quantità presentata sia sufficiente ad eseguire le/la prove/a richieste/a (previa autorizzazione del responsabile/adetto laboratorio)

5.2 VINI IMBOTTIGLIATI

Scegliere le bottiglie dal lotto evitando di campionare le prime 10 in uscita dalla linea di imbottigliamento per evitare eventuali residui dell'acqua di lavaggio.
La quantità minima da consegnare è di una bottiglia nel formato imbottigliato dall'azienda (nel caso di bottiglia da 0,375 litri è consigliabile la consegna di n°2 bottiglie); se viene richiesta una prova di stabilità microbiologica, le bottiglie da consegnare obbligatorialmente sono n°2 e non possono essere inferiori a 0,500 litri.

5.3 CONTROLLO DEL TENORE DI OCRATOSSINA A

Il DM 20 aprile 2006 pubblicato sulla GU n.147 del 27 giugno 2006 introduce alcune novità sul campionamento per il controllo del tenore dell'ocratossina A nei vini, in particolare il campione globale da sottoporre ad analisi deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve pesare almeno 1 kg;
- deve essere ottenuto dalla miscelazione di un adeguato numero di campioni elementari (quantitativo di prodotto prelevato in un solo punto - vedi tabella 1) della partita o sottopartita di vino;
- ogni campione elementare deve pesare almeno 100 g;
- i campioni elementari devono essere prelevati in punti diversi e devono avere lo stesso peso;
- se il prodotto è sfuso deve essere effettuato un mescolamento con mezzi manuali o meccanici immediatamente prima del prelievo dei campioni elementari;
- i campioni elementari vanno riuniti insieme per formare il campione globale;
- il campione globale va sigillato ed etichettato;
- ***per ciascun prelievo va redatto un verbale di campionamento che contenga le seguenti informazioni: n° partita, data e luogo del campionamento, deroghe rispetto alla modalità standard di prelievo indicate sopra.***

Tabella 1 – numero minimo di campioni elementari da prelevare

forma di commercializzazione	*litri partita*	*numero minimo di campioni elementari*
VINO SFUSO	***=***	***3***
BOTTIGLIE / CONFEZIONI DI VINO	***≤50***	***1***

BOTTIGLIE / CONFEZIONI DI VINO	***50 - 500***	***2***
BOTTIGLIE / CONFEZIONI DI VINO	***> 500***	***3***

6. VINI ESPORTAZIONE

I vini destinati all'esportazione devo essere già etichettati e pronti, eventulamente con già presente la retro etichetta in lingua del paese importatore.
Prelevare n°2 bottiglie da scegliere in modo casuale, evitando di prendere le prime uscite dalla linea di imbottigliamento. Le 2 bottiglie verranno gestite dal laboratorio in questo modo:
- una bottiglie sarà aperta per effettuare le analisi
- una bottiglia verrà conservata in laboratorio per un minimo di 3 mesi dalla date del rapporto di prova. Sulla bottiglia verrà riportato il numero del RdP e la data.

Viene fornito tramite sito internet o tramite email un modulo di autocertificazione "A412AUT" dove il cliente riporterà tutte le informazioni necessarie all'identificazione e elaborazione del Rapporto di Prova finale (tutte le informazioni sono sotto la responsabilità del cliente).
Nel modulo A412AUT, vengono elencati alcuni modelli di analisi per il paese importatore, queste potranno essere modificate a scelta dal cliente salvo il fatto di allegare un fax simile di quello richiesto; il modulo può essere sostituito con fattura internazionale relativa al cliente finale dove però devo essere presenti tutte le informazioni utili per elaborare il Rapporto di Prova.

~~In deroga alla presentazione di n°2 bottiglie, verrà accettata la presentazione di n°1 bottiglia solo nel caso in cui il lotto di produzione sia stato già analizzato per il paese destinario, nel caso in cui il lotto sia stato già analizzato per un paese ma si intenda esportare lo stesso in altro paese, il cliente è pregato di rivolgersi al laboratorio per autorizzare o meno l'invio di una sola bottiglia.~~

7. FECCE

Prelevare un campione sufficientemente liquido per agevolare le procedure di prova; un campione troppo denso, infatti, è difficilmente gestibile nell'esecuzione dell'analisi e può provocare danni alle apparecchiature di distillazione del laboratorio e mettere a rischio l'incolumità dell'addetto.
La quantità minima da consegnare è di una bottiglia da 0,5 litri.