

Stato dell'arte e novità per l'etichettatura dei prodotti vitivinicoli

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Paolo Vittone

I rapporti di prova

Reporto di Prova N. 13996/2023
Allegato 26/10/2021

LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Numero campione: 1076
Data ricevimento: 20/10/2023
Data inizio prova: 20/10/2023
Data termine prova: 14/10/2023

Categoria merceologica: Alimenti

Prodotto dichiarata: Fave
Descrizione campione: FARINA DI GRANO TENERO LOTTO 18410 ID CAMPIONI_2021 SETTORE LOGA

Quantità - Unità di misura: 1 - chilogrammi

Comprovato: Sì

Confermato: Sì

Autenticità: Sì

Conferma approvazione: Sì

La prova approvata in questo rapporto merceologico del laboratorio, è stata approvata dal laboratorio ACCREDITATO al quale l'utente si riferisce.

Il presente rapporto di prova è valido per un periodo di validità di 12 mesi dalla data di emissione del rapporto di prova, salvo diversa disposizione di legge, in caso di modifica, specificando la data di scadenza del campione da parte del cliente.

Il Laboratorio assume la responsabilità delle informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ed avverte il cliente di verificare la validità del dato.

Data inizio prova	Parametro	Metodo Analitico	Valore	Unità	Normativa	LotQ	Note
20/10/2023	1) Umidità (%)	ISO 659/2001	98,40(2)	%m/m	na	0,01	
20/10/2023	2) Ceneri (a 550°C) (%)	ISO 659/2001	0,40(2)	%m/m	na	0,01	
20/10/2023	3) Amido (g/100g) (metodo di determinazione)	ISO 659/2001	1,00(2)	g/100g	na	0,01	
20/10/2023	4) Proteina (g/100g) (metodo di determinazione)	ISO 659/2001	14,20(2)	%m/m	na	0,01	
20/10/2023	5) Lipidi (g/100g) (metodo di determinazione)	ISO 659/2001	1,00(2)	%m/m	na	0,01	
20/10/2023	6) Acidità (g/100g) (metodo di determinazione)	ISO 659/2001	0,10(2)	%m/m	na	0,01	
20/10/2023	7) Acidità (g/100g) (metodo di determinazione)	ISO 659/2001	0,10(2)	%m/m	na	0,01	

Reporto di Prova N. 69
Mese/Livello

LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Numero campione: 69
Categoria merceologica: Oli d'Alimentazione
Prodotto dichiarato:
Descrizione campione:
Etichetta campione:
Descrizione sigillo:
Quantità campione:
Unità di misura:
Comprovato:
Confermato:
Autenticità:
Conferma approvazione:
La prova approvata in questo rapporto merceologico del laboratorio, è stata approvata dal laboratorio ACCREDITATO al quale l'utente si riferisce.

Il presente rapporto di prova è valido per un periodo di validità di 12 mesi dalla data di emissione del rapporto di prova, salvo diversa disposizione di legge, in caso di modifica, specificando la data di scadenza del campione da parte del cliente.

Il Laboratorio assume la responsabilità delle informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ed avverte il cliente di verificare la validità del dato.

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LotQ	Unità	Normativa	Autenticità
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a gravimetrico	0,14	na	%m/m	na	na
CO2 (g/100g a 105°C) (metodo di determinazione)	1,4	na	%m/m	na	na
Indice di acido libero (IAB) (mg/kg)	238	na	mg/kg	na	na
Indice di acido libero (IAB) (mg/kg)	232	na	mg/kg	na	na

Reporto di Prova N. 3026/3997
Data di emissione: 30/10/2020
Data di inizio prova: 30/10/2020
Data di fine prova: 1/11/2020

LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO

Numero campione: 3026/3997
Data di emissione: 30/10/2020
Data di inizio prova: 30/10/2020
Data di fine prova: 1/11/2020

Categoria merceologica: CAMP TOSSE
Comprovato: Sì

La prova approvata in questo rapporto merceologico del laboratorio, è stata approvata dal laboratorio ACCREDITATO al quale l'utente si riferisce.

Il presente rapporto di prova è valido per un periodo di validità di 12 mesi dalla data di emissione del rapporto di prova, salvo diversa disposizione di legge, in caso di modifica, specificando la data di scadenza del campione da parte del cliente.

Il Laboratorio assume la responsabilità delle informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ed avverte il cliente di verificare la validità del dato.

Parametro di determinazione	Valore rilevato	Limite di tolleranza	Valore limite	Metodo di prova	INNO - Fine Analitico
CAMPIONAMENTO	na	na	na	na	na
INDICE ACIDIMETRICO VOLUIMICO (IABV)	387	na	na	na	na
INDICE ACIDIMETRICO VOLUIMICO (IABV)	387	na	na	na	na

LABORATORIO CHIMICO CCIAA TORINO
Unione - 2018 - 2018/070163

NORMA EUROPEA

Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura

UNI CEI EN ISO/IEC 17025

GENNAIO 2018

Versione italiana del febbraio 2018

General requirements for the competence of testing and calibration laboratories

La norma specifica i requisiti generali per la competenza, l'imparzialità e il regolare e coerente funzionamento dei laboratori. Essa è applicabile a tutte le organizzazioni che eseguono attività di laboratorio, indipendentemente dal numero degli addetti. I clienti del laboratorio, le autorità in ambito legislativo, le organizzazioni e gli schemi che adottano la valutazione tra pari (peer-assessment), gli organismi di accreditamento e altri soggetti, utilizzano la presente norma per confermare o riconoscere la competenza dei laboratori.

TITOLO **PRESCRIZIONI PER L'ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI DI PROVA**
SIGLA **RT-08**
REVISIONE **05**
DATA **15-12-2021**

REDAZIONE
IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA
APPROVAZIONE
IL CONSIGLIO DIRETTIVO
AUTORIZZAZIONE ALL'EMISSIONE
IL PRESIDENTE
ENTRATA IN VIGORE
01-04-2022

ACCREDIA

Dipartimento Laboratori di prova

1/30

TESTO ITALIANO

La presente norma è la versione ufficiale in lingua italiana della norma europea EN ISO/IEC 17025 (edizione dicembre 2017) e tiene conto delle correzioni introdotte il 20 dicembre 2017.

La presente norma sostituisce la UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

ICS 03.120.20

UNIENTE ITALIANO DI NORMAZIONE

© UNI - CEI
Repubblica Italiana, Legge 22 aprile 1941 N° 633 e successivi aggiornamenti.
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie, microfilm o altro, senza il consenso scritto dell'UNI e del CEI.

COMITATO ELETTROTECNICO ITALIANO

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Pagina 1

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

I rapporti di prova

7.8 Presentazione dei risultati

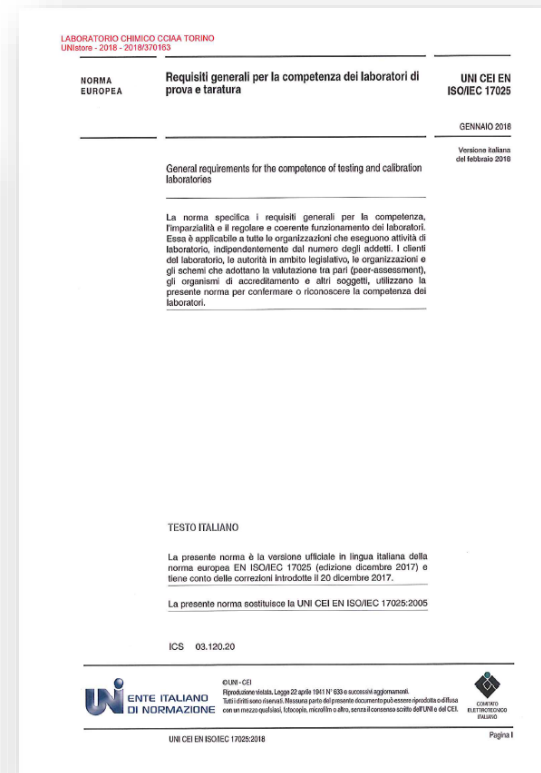
7.8.1 Generalità

7.8.1.1 I risultati devono essere riesaminati e approvati prima di essere emessi.

7.8.1.2 I risultati devono essere forniti in modo accurato, chiaro, univoco e oggettivo, generalmente mediante un rapporto (per esempio un rapporto di prova o un certificato di taratura o un rapporto di campionamento) e devono comprendere tutte le informazioni che sono state concordate con il cliente e necessarie per l'interpretazione dei risultati, e tutte le informazioni richieste dal metodo utilizzato. Tutti i rapporti emessi devono essere conservati come registrazioni tecniche.

Nota 1 Ai fini del presente documento i rapporti di prova e i certificati di taratura sono talvolta denominati, rispettivamente, certificati di prova e rapporti di taratura.

Nota 2 I rapporti possono essere emessi in forma cartacea o elettronica purché siano soddisfatti i requisiti di cui al presente documento.

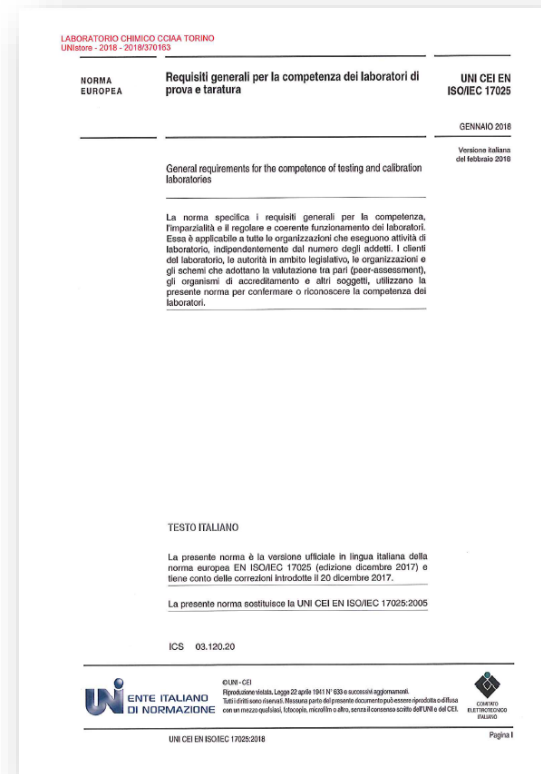


LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

I rapporti di prova

- f) identificazione del metodo utilizzato;
- g) la descrizione, l'identificazione univoca e, quando necessario, le condizioni dell'oggetto;
- h) la data di ricevimento del(gli) oggetto(i) sottoposto(i) a prova o taratura, e la data del campionamento, quando questa è critica per la validità e l'utilizzo dei risultati;
- i) la(e) data(e) di esecuzione dell'attività di laboratorio;
- j) la data di emissione del rapporto;
- k) il riferimento al piano di campionamento e al metodo di campionamento utilizzati dal laboratorio o da altro organismo, quando queste informazioni sono rilevanti per la validità o l'utilizzo dei risultati;
- l) una dichiarazione attestante che i risultati si riferiscono solo agli oggetti sottoposti a prova, taratura o campionamento;
- m) i risultati, corredati ove appropriato delle unità di misura;
- n) aggiunte, scostamenti o esclusioni dal metodo;
- o) l'identificazione della(e) persona(e) che autorizza il rapporto;
- p) una chiara identificazione dei risultati provenienti da fornitori esterni.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

I rapporti di prova

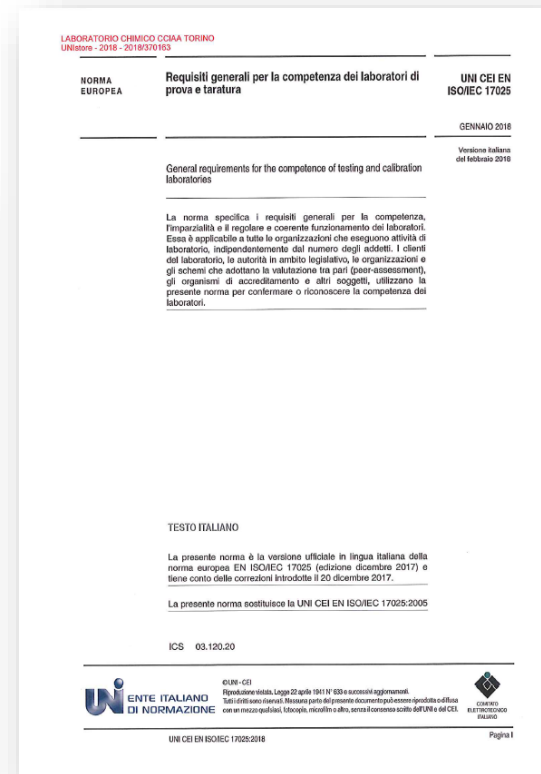
7.8.3

Requisiti specifici per i rapporti di prova

7.8.3.1

In aggiunta ai requisiti elencati al punto 7.8.2, i rapporti di prova devono comprendere, ove necessario per l'interpretazione dei risultati, quanto segue:

- a) informazioni circa particolari condizioni di prova, quali le condizioni ambientali;
- b) ove pertinente, una dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche (vedere punto 7.8.6);
- c) ove applicabile, l'incertezza di misura riportata nella stessa unità di misura del misurando o in termini relativi rispetto al misurando stesso (per esempio in percentuale), quando:
 - essa è rilevante per la validità o l'utilizzo dei risultati di prova;
 - è richiesta dal cliente, o
 - influisce sulla conformità rispetto ad un limite di specifica;



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

I rapporti di prova

Numero campione: 167 Data ricevimento: 4/10/23 Data inizio prove: 5/10/23 Data termine prove: 5/10/23
Categoria Merceologica: VINI
Prodotto dichiarato: Mosto
Descrizione Campione: Cist. n. 8
Etichetta Campione: Cist. n. 8
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 75 cl Restituzione Campione: No
Imballaggio: Bottiglia in vetro
Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite	Annotazione
5/10/23	Titolo alcolometrico volumico totale <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15</i>	13.22 % vol.		
5/10/23	Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021</i>	0.70 % vol.		
5/10/23	Glucosio e Fruttosio <i>OIV MA-AS311-02: R2009</i>	208.6 g/L		
5/10/23	Acidità totale <i>OIV MA-AS313-01: R2015 par 5.2</i>	6.45 g/L		
5/10/23	pH <i>OIV MA-AS313-15: R2011</i>	3.54 unità di pH		



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Numero campione: 174 **Data ricevimento:** 13/10/23 **Data inizio prove:** 17/10/23 **Data termine prove:** 17/10/23
Categoria Merceologica: VINI
Prodotto dichiarato: Vino
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: DOP - 10 Q.li 2022
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 50 cl **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero
Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' " Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95\%$ con un fattore di copertura $K = 2$ LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incetezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021</i>	13.56 % vol.			± 0.16	
Acidità totale <i>OIV MA-AS313-01: R2015 par 5.2</i>	7.01 g/L			± 0.18	
Acidità volatile <i>OIV MA-AS313-02: R2015</i>	0.78 g/L			± 0.06	
Anidride solforosa libera <i>OIV MA-AS323-04B: R2009</i>	22 mg/L			± 6	
Anidride solforosa totale <i>OIV MA-AS323-04B: R2009</i>	42 mg/L			± 13	
pH <i>OIV MA-AS313-15: R2011</i>	3.49 unità di pH			± 0.10	



LABORATORIO CHIMICO
 CAMERA DI COMMERCIO TORINO

I valori limite

Committente: AGROQUALITA' spa
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 35 **Data ricevimento:** 18/1/24 **Data inizio prove:** 19/1/24 **Data termine prove:** 19/1/24
Categoria Merceologica: VINI
Prodotto dichiarato: Terre "Cannara" "Cannara" "Cannara" rosato
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Terre "Cannara" "Cannara" "Cannara" rosato 2023 - Camp. n. 001
Descrizione Sigillo: Collare in plastica
Quantità Campione: 75 cl **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero sigillato
Campionamento: Campione pervenuto tramite prelevatore

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' " Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95\%$ con un fattore di copertura $K = 2$ LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico totale OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15	13.47 % vol.		Min 11 (8)	± 0.16	
Titolo alcolometrico volumico OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	13.45 % vol.			± 0.16	
Estratto secco totale OIV MA-AS2-03B: R2012	18.5 g/L			± 1.9	



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Glucosio e Fruttosio <i>OIV MA-AS311-02: R2009</i>	0.4 g/L	0.1			± 0.1
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso saccarosio <i>OIV MA-AS2-03B: R2012 + OIV MA-AS311-02: R2009</i>	18.1 g/L		Min 18	(8)	± 1.9
Acidità totale <i>OIV MA-AS313-01: R2015 par 5.2</i>	6.11 g/L		Min 5	(8)	± 0.18
Acidità volatile <i>OIV MA-AS313-02: R2015</i>	0.26 g/L		Max 1.08	(7)	± 0.06
pH <i>OIV MA-AS313-15: R2011</i>	3.26 unità di pH				± 0.10
Anidride solforosa libera <i>OIV MA-AS323-04B: R2009</i>	24 mg/L				± 6
Anidride solforosa totale <i>OIV MA-AS323-04B: R2009</i>	80 mg/L		Max 200	(7)	± 13

(7) Reg(UE) N. 934/2019 del 12/03/2019 GU L149 del 7/6/2019

(8) DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TERRE DI" Approvato con D.M. G.U. (S.O.) e s.m.i.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici



Tracciabilità ed Etichettatura

Vini DOP e IGP

Disciplinari vini DOP e IGP

Domande protezione e modifica
disciplinari - Procedura nazionale

Domande protezione e modifica
disciplinari inviati alla
Commissione UE

Domande protezione e modifica
disciplinari - Paesi UE e Paesi
terzi

Commissione degustazione di
appello vini DOCG e DOC

Piani di controllo e tariffari dei
vini DOP e IGP

Prodotti DOP, IGP e STG

Bevande spiritose IG

Prodotti vitivinicoli
aromatizzati IG

Piano Made in Italy 2016

Promozione prodotti
agroalimentari

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Indicazione "prodotto di montagna"

Disciplinari dei vini DOP e IGP italiani

Sommario

[Elenchi Vini DOP e IGP italiani](#) [Disciplinari vini DOP](#) [Disciplinari vini IGP](#) [Documenti unici riepilogativi disciplinari](#)

[Ultime norme e documenti](#)

Elenchi Vini DOP e IGP italiani

[Elenco alfabetico Vini DOP \(369.54 KB\)](#)

[Elenco alfabetico Vini IGP \(172.61 KB\)](#)

Disciplinari di produzione vini DOP (408)

[Disciplinari DOP dalla lettera A alla lettera D \(39.04 MB\)](#)

[Disciplinari DOP dalla lettera E alla lettera N \(28.02 MB\)](#)

[Disciplinari DOP dalla lettera O alla lettera Z \(36.46 MB\)](#)

Disciplinari di produzione vini IGP (119)

[Disciplinari IGT \(29.1 MB\)](#)





*Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E
DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“TINTILIA DEL MOLISE”**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione		
Approvato con	DM	01.06.2011	G.U. 139 – 17.06.2011
Modificato con	DM	20.09.2011	G.U. 231 – 04.10.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM	22.09.2022	G.U. 230 – 01.10.2022 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – 2023 C/ 6 – 09.01.2023



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Tintilia del Molise" rosso:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

"Tintilia del Molise" rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

3

odore: fruttato delicato;
sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
zuccheri residui: massimo 10 g/l.

"Tintilia del Molise" rosso riserva:

colore: rosso granato con riflessi aranciati;
odore: speziato, intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.



Committente: AGROQUALITA' spa
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 35 **Data ricevimento:** 18/1/24 **Data inizio prove:** 19/1/24 **Data termine prove:** 19/1/24
Categoria Merceologica: VINI
Prodotto dichiarato: Terre di Castellina Grotte di Chianti di Colonna di Rosato
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Terre di Castellina Grotte di Chianti di Colonna di Rosato 2023 - Camp. n. 57
Descrizione Sigillo: Collare in plastica
Quantità Campione: 75 cl **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero sigillato
Campionamento: Campione pervenuto tramite prelevatore

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' " Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95 \%$ con un fattore di copertura $K = 2$ LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico totale <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15</i>	13.47 % vol.		Min 11 (8)	± 0.16	
Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021</i>	13.45 % vol.			± 0.16	
Estratto secco totale <i>OIV MA-AS2-03B: R2012</i>	18.5 g/L			± 1.9	



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'incertezza di misura

Quando si effettua una misura non si potrà mai ottenere il valore «vero» del misurando, ma solo una sua approssimazione

Se una misura viene ripetuta più volte, si otterranno sempre risultati diversi, anche se molto vicini tra loro

Tutti i valori misurati si dispongono come una nuvola intorno al valore «vero»

Tanto più piccola è la nuvola in cui si dispongono i valori misurati, tanto più attendibile è la misura

Pertanto, ogni volta che si effettua una misura, si ottiene solo una stima del valore misurato, e la dispersione dei valori ottenuti nelle differenti misure rappresenta la bontà della stima, ovvero l'incertezza di misura

L'incertezza di misura è un parametro, associato con il risultato della misura, che caratterizza la dispersione dei valori che potrebbero essere ragionevolmente attribuiti al misurando

L'incertezza è specifica per ogni laboratorio di prova perché dipende da numerosi contributi tra cui l'operatore, le apparecchiature, condizioni ambientali, rappresentatività del campione, etc.



Se si ripete la misura nelle stesse condizioni per molte volte e si traccia l'istogramma si vede che questo tende ad una gaussiana (Teorema del limite centrale):

$$g(x) = \frac{1}{\sigma\sqrt{2\pi}} \exp\left[-\frac{(x - x_m)^2}{2\sigma^2}\right]$$

con x_m valore medio e σ^2 varianza ($\sigma = \sqrt{\sigma^2}$: deviazione standard). La deviazione standard rappresenta la distanza tra il valor medio ed i punti di flesso.

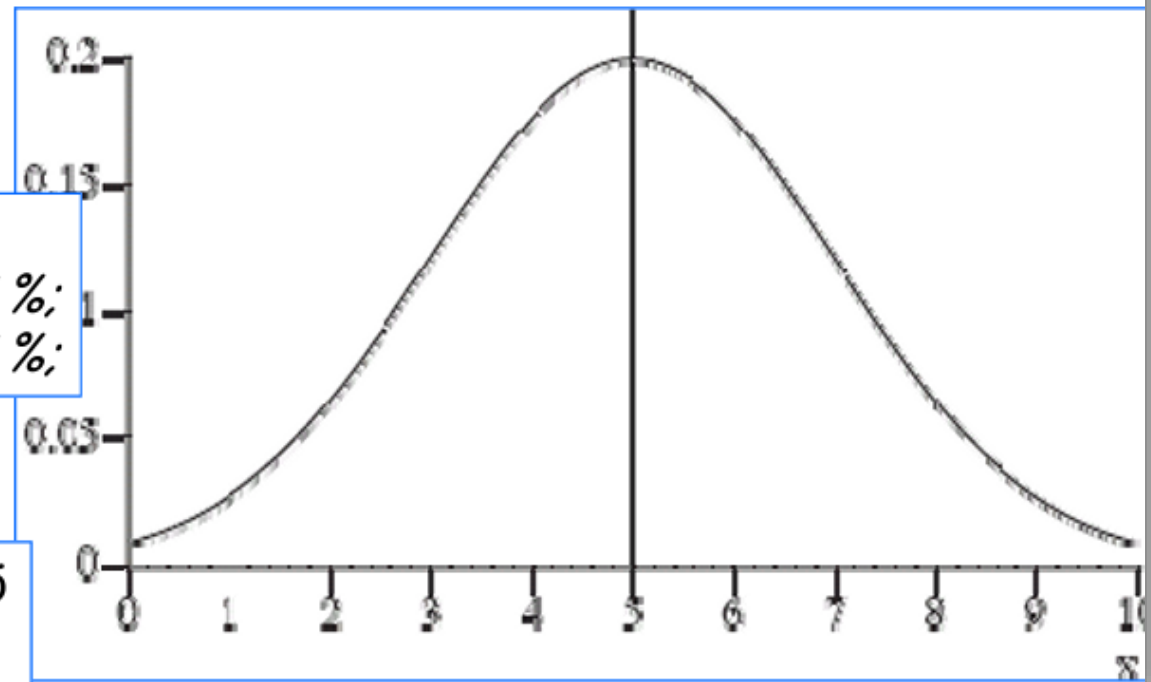
Inoltre la probabilità che un valore preso a caso tra le misurazioni effettuate cada nell'intervallo $x_m \pm \sigma$ è del 68.4%.

Analogamente, all'intervallo

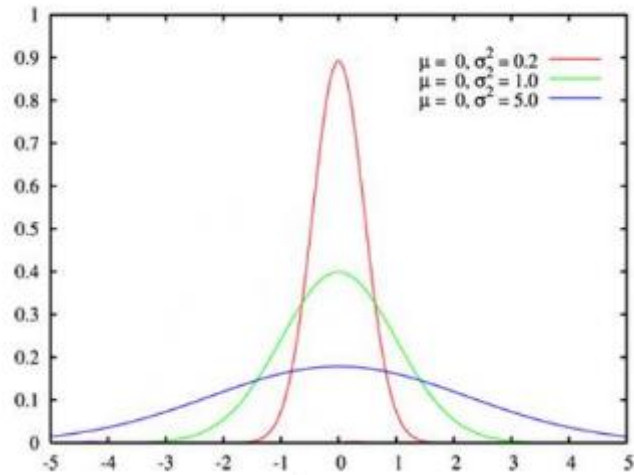
$x_m \pm 2\sigma$ corrisponde una probabilità di 95.7 %;

$x_m \pm 3\sigma$ corrisponde una probabilità di 99.7 %;

Valor medio = 5
Varianza = 2



L'incertezza di misura



Fattore di copertura	Livello di confidenza
1	68.4%
2	95.4%
3	99.7%
4	99.994%

Quindi, se si sceglie un fattore di copertura pari a 3, sarà fornito, come risultato della misurazione, la fascia:

$$\bar{x} \pm U = \bar{x} \pm ku = \bar{x} \pm 3u$$

e tale risultato sarà fornito con un livello di confidenza del 99.7%.



Committente: AGROQUALITA' spa
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 35 **Data ricevimento:** 18/1/24 **Data inizio prove:** 19/1/24 **Data termine prove:** 19/1/24
Categoria Merceologica: VINI
Prodotto dichiarato: Terre... rosato
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Terre... rosato 2023 - Camp. n. ...
Descrizione Sigillo: Collare in plastica
Quantità Campione: 75 cl **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero sigillato
Campionamento: Campione pervenuto tramite prelevatore

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' " Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia p = 95 % con un fattore di copertura K = 2 LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico totale OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15	13.47 % vol.		Min 11 (8)	± 0.16	
Titolo alcolometrico volumico OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	13.45 % vol.			± 0.16	
Estratto secco totale OIV MA-AS2-03B: R2012	18.5 g/L			± 1.9	



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di prova n. 2023/...

Torino, li : /2023
Data di arrivo : /2023
Pagina 1/1

Spett.le

CAMPIONE:

2011
ERBALUCE DI CALUSO PASSITO DOCG

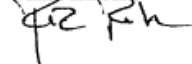
Categoria Merceologica: VINO

CAMP.TORE: Committente

Parametri determinati	Valore rilevato	Unità di misura	Valore limite	Metodo di prova	Inizio - Fine Analisi
ACIDO SORBICO <i>Fonte dei limiti: REG.UE 934/19 ALL.IA CODE OIV</i>	N.R. = 0,02	g/l	==0,20	OIV-MA-AS313-14A R2009	30/01/2023
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO <i>Fonte dei limiti: REG.CE 1308/2013</i>	12,70	% volume	==9	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021	30/01/2023
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	10	mg/l		OIV-MA-AS323-04B R2009	30/01/2023
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE <i>Fonte dei limiti: REG.(UE) 934/2019 ALL.I B</i>	100	mg/l	==250	OIV-MA-AS323-04B R2009	30/01/2023

Chimico Responsabile

Vittorio dott. Paolo



FINE RAPPORTO DI PROVA

Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Responsabile del Laboratorio.
I risultati riportati nel Rapporto di Prova si riferiscono solo al campione sottoposto a prova.
Se il campione è stato fornito dal cliente, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.



LAB N° 0064 L

Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
P. IVA 09273250010
Tel. 011.6700.111 - Fax. 011.6700.100
Email: labchim@lab-to.camcom.it
Site Internet: www.lab-to.camcom.it

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 (versione consolidata del 8/12/2023)

Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, **il titolo alcolometrico indicato non può essere né superiore né inferiore di oltre 0,5 % vol al titolo determinato dall'analisi.** Tuttavia, per i prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, i vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i vini liquorosi e i vini di uve stramature, fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, **il titolo alcolometrico non può essere né superiore né inferiore di oltre 0,8 % vol al titolo determinato dall'analisi.**



RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di prova n. **2023/**

Torino, li -- 2023
 Data di arrivo 10/23
 Pagina 1/1

Spett.le

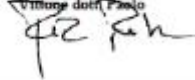
CAMPIONE: **MARSALA ..
Lotto 7**

Categoria Mercatologica: VINO
 CAMP.TORE: Committente

Parametri determinati	Valore rilevato	Unità di misura	Valore limite	Metodo di prova	Inizio - Fine Analisi
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	N.R. < 10	mg/l	<=200	01V MA-AS323-04B R2009	11/01/2023

Fonte dei limiti: **REG. (UE) 854/2018 ALL.1 B**

Chimico Responsabile

Vittorio delfino


FINE RAPPORTO DI PROVA

Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Responsabile del Laboratorio.
 I risultati riportati nel Rapporto di Prova si riferiscono solo al campione sottoposto a prova.
 Se il campione è stato fornito dal cliente, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.



LAB N° 0064 L

Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
 P. IVA 09273250010
 Tel. 011.6700.1111 - Fax. 011.6700.100
 Email: labchim@lab-to.camcom.it
 Sito Internet: www.lab-to.camcom.it

Prodotto/Allergene:

- bisolfito di potassio - solfiti;
- metabisolfito di potassio - solfiti;
- lisozima - uovo;
- ovoalbumina - uovo;
- caseina/caseinato di potassio - latte.



TEST REPORT

Test report: 2023/
 Turin: ---, 2023
 Date of receipt: ---, 2023
 Page: Pag. 1/2



SAMPLE: SIZE 0.75 L - 1.5 L - 3.0 L
 PRODUCT GROUP: WINE
 SAMPLER: CUSTOMER

PARAMETERS DETERMINED	DETECTED VALUE	UNIT OF MEASURE	LIMIT VALUE	METHOD	DATE TEST START - END
SORBIC ACID <i>Limits source: Reg. UE 934/19 ALL I.A CODE DIV</i>	N.D. < 0,02	g/l	<=0,20	OIV MA-AS313-14 A R2009	22/02/2023
SPECIFIC GRAVITY AT 20°C	0,99432	g/cm³		OIV MA-AS2-01 Met B R2021	20/02/2023
DEVELOPPED ALCOHOL DEGREE <i>Limits source: Reg. CE 1308/2013</i>	14,46	% vol	>=9	OIV MA-AS312-01 Met B R2021	20/02/2023
TOTAL ALCOHOL DEGREE <i>Limits source: Reg. CE 1308/2013</i>	14,52	% vol	<=15	Reg UE 1308/2013 17/12/2013 GU CE L347 20/12/2013 All. II parte IV p.to 15 + OIV MA- AS312-01 A Met 48 R 2016 + OIV MA-AS311-02-R 2009	22/02/2023
TOTAL ACIDITY <i>Expanded Uncertainty = ± 0,28 g/l (k=2; p=95%)</i> <i>Limits source: Reg. CE 479/2008</i>	5,13	g/l as tartaric acid	>=3,5	OIV MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	22/02/2023
VOLATILE ACIDITY <i>Expanded Uncertainty = ± 0,9 meq/l (k=2; p=95%)</i> <i>Limits source: Reg. UE 934/2019 ALL I C</i>	9,4	meq/l	<=20	OIV MA-AS313-02 R2015	21/02/2023

The Test Report may not be reproduced in part unless approved in writing by the Laboratory Manager. The results reported in the Test Report refer only to the sample tested. If the sample was provided by the customer, the results refer to the sample as received.



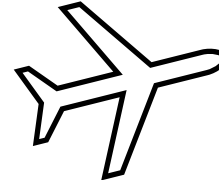
LAB N° 0064 L


Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
 P. IVA 09273250010
 Tel. 011.6700.111 - Fax. 011.6700.100
 Email: labchim@lab-to.camcom.it
 Sito Internet: www.lab-to.camcom.it

The Laboratory Manager, as tested, sample as received.

Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
 P. IVA 09273250010
 000.111 - Fax. 011.6700.100
 Email: labchim@lab-to.camcom.it
 Sito Internet: www.lab-to.camcom.it

LAB N° 0064 L




LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO
 Azienda Speciale della Camera di Commercio di Torino

CERTIFICATO PER L'ESPORTAZIONE DI VINI

Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino. Laboratorio autorizzato al servizio di analisi chimiche ed organolettiche di prodotti agricoli ed alimentari.

Oggetto: Analisi chimica di un campione di vino rosso relativo ad una partita esportata in bottiglie da 75 cl.

Il campione di cui segue è stato prelevato il ... secondo la modalità prescritta, e sottoposto presso questo Laboratorio.

Operazione di: ...

The aforementioned sample was taken on ... according to prescribed analytical methods, and submitted to this laboratory.

ANALISI CHIMICA (oggetto di prova n. 0020)
CHEMICAL ANALYSIS (Test Report n. 0020)

Titolo alcolometrico volumico effettivo Developed alcohol degree	14,46 % vol
UN MA-AS312-01 A R2009	
Titolo alcolometrico volumico totale Total alcohol degree	14,52 % vol
Reg UE 1308/2013 17/12/2013 GU CE L347 20/12/2013 All. II parte IV p.to 15 + OIV MA-AS312-01 A Met 48 R 2016 + OIV MA-AS311-02-R 2009	
Acidità totale in acido tartarico Total acidity as tartaric acid	5,13 g/l
UN MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	
Acidità volatile in acido acetico - SO ₂ / Corrected volatile acidity of SO ₂	9,4 meq/l
UN MA-AS313-02 R2015	
Densità relativa a 20 °C / Density gravity at 20 °C	0,99432 g/cm³
UN MA-AS2-01 B R2021	
Indice refrattivo Refractive index	1,420 g/l
UN MA-AS2-01 B R2021	
Contenuto in riboflavina - Sugar free content	22,26 g/l
UN MA-AS313-04B R2009 + UN MA-AS311-02-R 2009	
pH / pH	3,40
UN MA-AS314-01 R2011	
Spaccato riduttore (Glucosio+Fruttosio) / Reducing sugars (Glucose + Fructose)	2,20 ± 0,6 g/l
UN MA-AS311-02 R2009	
Indice Serravallo - Serravallo index	< 8,00 g/l s.r. (The wine does not contain Serravallo index)
UN MA-AS311-02 R2009	

TUTTI I PARAMETRI ANALITICI ANALIZZATI SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE ITALIANA ED EUROPEA
 The results obtained are conformant to the criteria stated by Italian and E.U. laws.

MANAGER DICHIARAZIONE
 Linguaggio Chimico
 Colore: Rosso
 Utile: Serravallo
 Sapore: Rosso
 Condizioni: Serravallo

L'ingegnere chimico
 Nicola Motta, ing.

Classe Responsabile
 Dott. Paolo Piretti
 C.A. ...



Le autorizzazioni

検査機関名 (Name)	検査機関住所 (Address)	コード
102 Omniadue Lab di Dalmonte S. e Picciolini C.	Via dei Vasari, 11 05018 Orbieto(TR)	IT10362
103 欠番		
104 Laboratorio chimico camera di commercio Torino	Via Ventimiglia, 165 10127 Torino	IT20104
105 Laboratorio analisi cliniche Dott.ssa Balistreri Rosalia Sas	Corso Butera, 105 90011 Bagheria (PA)	IT20105



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Le autorizzazioni



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SISCOLE – Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros -1.0

CGVB/DIPOV/SDA

Cadastro de Instituições

Usuário: Anônimo

Data: 02/02/2024

Hora: 11h46

Página: 1 de 1

Parâmetros da Consulta

País: ITA
Objeto certificação: Todos
Tipo instituição: Laboratório
Nome: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

País: ITÁLIA
Nome: Laboratorio chimico camera di commercio Torino
Tipo: Laboratório
Endereço: Via Ventimiglia, 165
10127 TORINO
Tel: 011 6700 111
Fax: 011 6700 100
E-mail: labchim@lab-to.camcom.it
Sito Web: www.lab-to.camcom.it
labchim@lab-to.camcom.it

Página internet:

Tipo de produto:

Objeto certificação:

Bebidas e Vinhos

BEBIDAS EM GERAL

SUCO DE FRUTA

VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO E BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJA

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Tipo de certificação:

Análise

Tipo de produto:

Produtos Vegetais

Objeto certificação:

Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva

Tipo de certificação:

Análise

Observação:

Emite certificado de Tipicidade para os objetos de certificação de Bebidas e Vinhos acima Listados



Le autorizzazioni

Versão 1.0

SISCOLE

Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros

Data: 02/02/2024

[Consultar cadastro](#)

[Ajuda](#)

Dados de instituições

País:

Objeto certificação:

Tipo de instituição:

Nome:

Status do registro:

*Campos de preenchimento obrigatório

[Consultar](#) [Limpar](#)

Lista de instituições

	Nome	Situação	Status
<input checked="" type="radio"/>	Laboratorio chimico camera di commercio Torino	Aprovado	Ativo

Quantidade de registros encontrados: 1

[Primeira](#) [Anterior](#) Página: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

[Gerar PDF](#) [Detalhar](#)



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Gli Organismi di Certificazione (OdC)

Committente: AGROQUALITA' spa
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 35 **Data ricevimento:** 18/1/24 **Data inizio prove:** 19/1/24 **Data termine prove:** 19/1/24

Categoria Merceologica: VINI

Prodotto dichiarato: Terre ... rosato

Descrizione Campione:

Etichetta Campione: Terre ... rosato 2023 - Camp. n. ...

Descrizione Sigillo: Collare in plastica

Quantità Campione: 75 cl **Restituzione Campione:** No

Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero sigillato

Campionamento: Campione pervenuto tramite prelevatore

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' " Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95 \%$ con un fattore di copertura $K = 2$ LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico totale <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15</i>	13.47 % vol.		Min 11 (8)	± 0.16	
Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01 Met C R2021</i>	13.45 % vol.			± 0.16	
Estratto secco totale <i>OIV MA-AS2-03B: R2012</i>	18.5 g/L			± 1.9	



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Agroqualità SpA
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma;
Telefono: +39 06 54228675;
Fax: +39 06 54228692;
e-mail: agroqualita@agroqualita.it;
Website: www.agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A., è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Le autorizzazioni

L'elenco riporta i laboratori italiani, suddivisi per Regioni, designati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente alle prove di analisi autorizzate.

Si evidenzia che l'elenco delle prove di analisi per le quali ciascun laboratorio è autorizzato, è consultabile o mediante i decreti ministeriali indicati in elenco stesso, oppure collegandosi

all'indirizzo: www.accredia.it, accedendo alla voce "Banche Dati", quindi accedendo alla voce "laboratori di prova accreditati" e digitando il relativo codice nella casella "mostra l'elenco delle prove accreditate del Laboratorio con numero di accreditamento".

Metodi, accreditamenti e risultati analitici



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità
alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE
PQA IV

Telefono: 06-46 65 52 06 - e-mail: pqai4@masaf.gov.it - PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it

**ELENCO DEI LABORATORI ITALIANI,
SUDDIVISO PER REGIONI, DESIGNATI AL RILASCIO
DEI CERTIFICATI DI ANALISI UFFICIALI
NEL SETTORE VITIVINICOLO**

AGGIORNATO AL 18 DICEMBRE 2023

Le autorizzazioni

Regione Piemonte

Laboratorio chimico camera di commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

(Telefono: 011-87 00 111; Fax: 011-87 00 100; e-mail: labchim@lab-to.camcom.it)
(Decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 3 giugno 2022, pubblicato nella G.U. n. 138 del 15 giugno 2022)

Codice ACCREDIA 0064 Sede A
(Scadenza 12 marzo 2026)

Metodi, accreditamenti e risultati analitici

  		
CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO <i>Accreditation Certificate</i>		
ACCREDITAMENTO N. ACCREDITATION N.	0064L REV. 04	
EMISSO DA ISSUED BY	DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA	
SI DENOMINA CHE WE DECLINE THAT	LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO Sede/Headquarters: - Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino TO	
È CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
MEETS THE REQUIREMENTS OF THE STANDARD	ISO/IEC 17025:2017	
QUALÈ AS	Laboratorio di Prova Testing Laboratory	
Data di 1 ^a emissione 1st issue date	Data di revisione Review date	Data di scadenza Expiring date
16-12-1993	18-05-2022	12-03-2026
<p>L'accreditamento attesta la competenza tecnica, l'imparzialità e il costante e coerente funzionamento del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento specificato nell'elenco Prove allegate al presente certificato di accreditamento. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenco Prove, che possono variare nel tempo e può essere sospeso o revocato o ridotto in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA. La validità dell'accreditamento può essere verificata sul sito www.accredia.it o richiedendo al Dipartimento di competenza. I requisiti di sistema della ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio altrettanto alla attività del laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della norma ISO 9001 (a voce comunicata congiunto ISO-ILAC-IAP dell'Aprile 2017). The accreditation attests competence, impartiality and consistent operation in performing laboratory activities, limited to the scope detailed in the attached list of tests. The present certificate is valid only if associated to the annexed list and can be suspended, withdrawn or reduced at any time in the event of non fulfilment as ascertained by ACCREDIA. Confirmation of the validity of accreditation can be verified on the website (www.accredia.it) or by contacting the relevant Department. The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001 (refer joint ISO-ILAC-IAP Communiqué dated April 2017).</p> <p>Il Quadro presente al scadere elettronicamente al sito www.accredia.it per verificare la validità del certificato di accreditamento rilasciato al CSE. La data di revisione riportata sul certificato corrisponde alla data di aggiornamento / di colore del pertinente Comitato Settoriale di Accreditemento. L'uso di colore, firmato dal Presidente di ACCREDIA, è scaricabile al sito www.accredia.it, sezione "Documenti". The QRcode links directly to the website www.accredia.it to check the validity of the accreditation certificate issued by the CSE. The revision date shown on the certificate refers to the update / resolution date of the Sector Accreditation Committee. The Resolution, signed by the President of ACCREDIA, can be downloaded from the website www.accredia.it, "Documents" section.</p> <p>ACCREDIA è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento Europeo 765/2008. ACCREDIA is the sole national Accreditation Body, appointed by the Italian government in compliance with the application of REGULATION (EC) No 765/2008.</p>		
ACCREDIA - Dipartimento Laboratori di prova		
Sede operativa, legale e amministrativa: Via Guglielmo Salicruta, 7/9 00161 Roma - Italy Tel: +39 06 8440991 Fax: +39 06 8841199 info@accredia.it www.accredia.it Partita IVA - Codice Fiscale: 10566361001		

ACCREDIA

Ogni paese europeo ha il proprio Ente Unico di accreditamento, che opera in linea con quanto stabilito dal Regolamento CE 765/2008 e dalla norma internazionale ISO/IEC 17011. **Accredia è l'Ente designato dal governo italiano.**

L'accreditamento **attesta la competenza e l'imparzialità** degli organismi di certificazione, ispezione, verifica e validazione, e **dei laboratori di prova** e taratura, e ne assicura l'idoneità a valutare la conformità di beni e servizi alle prescrizioni stabilite dalle norme volontarie e obbligatorie.

Accredia è un'associazione riconosciuta che opera senza scopo di lucro, sotto la vigilanza del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, l'autorità referente per l'accreditamento a livello nazionale.

La sua attività si articola in tre dipartimenti – Certificazione e Ispezione, Laboratori di prova, Laboratori di taratura – e si esprime in una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli organismi e dei laboratori accreditati..

L'Ente Italiano di
Accreditamento

Per chi sceglie la qualità

L'accreditamento delle prove

Vini frizzanti/Sparkling Wines, Vini spumanti/Sparkling wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Sovrapressione/Overpressure	OIV-MA-AS314-02 R2009	Afrometria	

Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidità totale/Total acidity	OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	Titrimetria potenziometrica	
Acidità volatile/Volatile acid content	OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria	



Allegato al certificato di accreditamento n. **0064L** rev. **4** del **18/05/2022**

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO Via Ventimiglia, 165 10127 Torino TO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 50 Data: 08/09/2023
	Sede A pag. 4 di 5

Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200) (0,02-0,2 g/l)	OIV-MA-AS313-14A R2009	Spettrofotometria UV-VIS
Calcolo del valore energetico/Calculation of energy value	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-01A R2009 + Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV	Calcolo
Ceneri/Ash	OIV-MA-AS2-04 R2009	Gravimetria
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021	Densimetria elettronica
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009	Titrimetria



CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO Accreditation Certificate

ACCREDITAMENTO N.
ACCREDITATION N.

0064L REV. 04

EMISSO DA
ISSUED BY

DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA

SO DEGRADA CHE
WU DECLINAT ONAT

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Sede/Headquarters:
- Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino TO

È CONFORME AI REQUISITI
ISCUA KONNA

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

MEETS THE REQUIREMENTS
OF THE STANDARD

ISO/IEC 17025:2017

QUALÈ

Laboratorio di Prova

AS

Testing Laboratory

Data di 1^a emissione
1st issue date
16-12-1993

Data di revisione
Review date
18-05-2022

Data di scadenza
Expiring date
12-03-2026

L'accreditamento attesta la competenza tecnica, l'imparzialità e il costante e coerente funzionamento del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento specificato nell'elenco Prove allegato al presente certificato di accreditamento. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenco Prove, che possono variare nel tempo e può essere sospeso o revocato o ridotto in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA.

La validità dell'accreditamento può essere verificata sul sito web (www.accredia.it) o richiedendo al Dipartimento di competenza. I requisiti di sistema delle ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio altrettanto alla attività di laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della norma ISO 9001 (a voce comunicata congiunto ISO-ILAC-IAP nell'Aprile 2017).

The accreditation attests competence, impartiality and consistent operation in performing laboratory activities, limited to the scope detailed in the attached list of tests.

The present certificate is valid only if associated to the annexed list and can be suspended, withdrawn or reduced at any time in the event of non fulfilment as ascertained by ACCREDIA.

Confirmation of the validity of accreditation can be verified on the website (www.accredia.it) or by contacting the relevant Department. The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001 (refer joint ISO-ILAC-IAP Communiqué dated April 2017).

Il presente certificato di accreditamento è consultabile al sito www.accredia.it per verificare la validità del certificato di accreditamento rilasciato al CAE. La data di revisione riportata sul certificato corrisponde alla data di aggiornamento / di calcolo del periodo Comitato Settoriale di Accreditamento. L'uso di software, firmato dal Presidente di ACCREDIA, è scaricabile al sito www.accredia.it, sezione "Documenti".

The QRcode links directly to the website www.accredia.it to check the validity of the accreditation certificate issued by the CAE. The revision date shown on the certificate refers to the update / resolution date of the Sector Accreditation Committee. The Resolution, signed by the President of ACCREDIA, can be downloaded from the website www.accredia.it, "Documents" section.

ACCREDIA è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento Europeo 765/2008. ACCREDIA is the sole national Accreditation Body, appointed by the Italian government in compliance with the application of R2206/2008 (EC) No 765/2008.

ACCREDIA - Dipartimento Laboratori di prova

Sede operativa, legale e amministrativa: Via Guglielmo Salicruta, 7/9 | 00161 Roma - Italy
Tel: +39 06 8440991 | Fax: +39 06 8841199
info@accredia.it | www.accredia.it | Partita IVA - Codice Fiscale: 10566361001

I metodi di prova



International Organisation of Vine and Wine
Intergovernmental Organisation

English Intranet Contact us

Who we are What we do What we offer News Centenary 1924-2024

Standards Technical Documents

Published from year
Published until year
Keywords
Statutory body
File Status
Items per page
Apply

Codified Publications

PUBLICATIONS OF THE OIV 2024	PUBLICATIONS OF THE OIV 2024	PUBLICATIONS OF THE OIV 2024
International Oenological CODEX EN ES FR IT DE RU	International Code of Oenological Practices EN ES FR IT DE RU	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis EN ES FR IT DE RU
Compendium of International Methods of Analysis for Spirituous Beverages and alcohols EN ES FR IT DE RU	Compendium of International Methods of Analysis for Vinegars EN ES FR IT DE RU	International Standard for the Labelling of Wines EN ES FR IT DE RU



General organization of the Compendium

Table of contents

Foreword

ANNEX A – METHODS OF ANALYSIS OF WINES AND MUSTS

SECTION 1 – DEFINITIONS AND GENERAL PRINCIPLES

SECTION 2 – PHYSICAL ANALYSIS

SECTION 3 – CHEMICAL ANALYSIS

SECTION 3.1 – ORGANIC COMPOUNDS

SECTION 3.1.1 – SUGARS

SECTION 3.1.2 – ALCOHOLS

SECTION 3.1.3 – ACIDS

SECTION 3.1.4 – GAS

SECTION 3.1.5 – OTHER ORGANIC COMPOUNDS

SECTION 3.1.6 – MIXED ORGANIC COMPOUNDS

SECTION 3.2 – NON ORGANIC COMPOUNDS

SECTION 3.2.1 – ANIONS

SECTION 3.2.2 – CATIONS

SECTION 3.2.3 – OTHER NON ORGANIC COMPOUNDS

SECTION 4 – MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

SECTION 5 – OTHER ANALYSIS

ANNEX B - CERTIFICATES OF ANALYSIS

ANNEX C - MAXIMUM ACCEPTABLE LIMITS OF VARIOUS SUBSTANCES

ANNEX D – ADVICES

ANNEX E – LABORATORY QUALITY ASSURANCE

377/2009)			
- Glycerol and 2,3- butanediol (A 21 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS312-04	IV	
- Glycerol (enzymatic method) (Recueil OIV ed. 1990 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS312-05	IV	
- Determination of isotopic ratio of ethanol (OENO 17/2001).	OIV-MA-AS312-06	II	
- Glycerol (GC-C-IRMS or HPLC-IRMS method) (OIV/OENO 343/2010)	OIV-MA-AS312-07	IV	
<i>SECTION 3.1.3 – ACIDS</i>			
- Total Acidity (revised by OIV-OENO 551-2015)	OIV-MA-AS313-01	I	
- Volatile Acidity (revised by OIV-OENO 549-2015)	OIV-MA-AS313-02	I	
- Fixed Acidity (A 11 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-03	I	
- Organic Acids : HPLC (Recueil OIV ed. 1990 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-04	IV	
- Tartaric Acid (gravimetry) (A 12 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-05A	IV	
- Tartaric Acid (colorimetry) (A 12)	OIV-MA-AS313-05B	Withdrawn	
- Lactic Acid – chemical method (A 27)	OIV-MA-AS313-06	Withdrawn	
- Lactic Acid – enzymatic method (Recueil OIV ed. 1990 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-07	II	
- Citric Acid - chemical method (A 29)	OIV-MA-AS313-08	IV	
- Citric Acid - enzymatic method (Recueil OIV ed. 1990 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-09	II	
- Total malic Acid: usual method (A 33 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-10	IV	
- L-malic Acid: enzymatic method (Recueil OIV ed. 1990 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-11	II	
- D-malic Acid: enzymatic method (OENO 6/98 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-12A	II	
- D-malic Acid: enzymatic method low concentrations (OENO 16/2002 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-12B	IV	
- L-ascorbic Acid (spectrofluorimetry) (A 28 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-13A	IV	
- L-ascorbic Acid (spectrophotometry) (A 28; OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-13B	Withdrawn	
- Sorbic Acid (spectrophotometry) (A 30 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-14A	IV	
- Sorbic Acid (GC) (A 30 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-14B	IV	
- Sorbic Acid (TLC) (A 30 revised by OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-14C	IV	
- pH (A31 revised by OIV-OENO 438-2011)	OIV-MA-AS313-15	I	
- Organic acid : ionic chromatography (OENO 23/2004; OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-16	IV	
- Shikimic acid (OENO 33/2004; OIV/OENO 377/2009)	OIV-MA-AS313-17	II	
- Sorbic acid (capillary electrophoresis) (OENO 4/2006;	OIV-MA-AS313-18	IV	



I metodi rapidi in cantina



Metodi, accreditamenti e risultati analitici

→ Acido Acetico (acidità volatile)

→ Acidità Totale

→ Zuccheri Fermentescibili

→ Acido L-Malico

→ Acido L-Lattico

→ Grado alcolico

→ Anidride solforosa (SO₂) libera

→ Anidride solforosa (SO₂) totale

→ Azoto Prontamente Assimilabile (APA)

→ Calcio

→ Acido Galatturonico

→ Acido gluconico

→ pH

→ Colore (Tonalità e Intensità)

→ Acetaldeide (Etanale)

→ Catechine

→ Rame

→ Antociani Estratti dall'Uve

→ Antociani Totali

→ Indice dei polifenoli totali (IPT)

→ Polifenoli Totali (Folin Ciocalteu)

→ Antociani polimerizzati

→ Indice di HCl

→ Tannini

→ Glicerolo

I metodi rapidi in cantina



Metodi, accreditamenti e risultati analitici

Parametri	Unità	Intervalli di valori all'interno del tipo di prodotto		
		Mosto	Mosto in fermentazione	Vino finito e vino dolce
Azoto alfaamminico	mg/l	0 - 450		
Azoto ammoniacale	mg/l	0 - 630		
Densità	g/ml	1.0200-1.1900		0.9870 - 1.0540
Etanolo	% Vol.		0 - 19.1	0 - 19.1
Fruttosio	g/l			0 - 164
Acido gluconico:	g/l	0 - 9		
Glucosio	g/l			0 - 105
Glucosio + fruttosio	g/l		0 - 264	0 - 308
Acido lattico	g/l			0 - 4.3
Acido malico	g/l	0 - 27	0 - 7.4	0 - 6.3
pH	-	2.4 - 4.1	2.9 - 3.9	2.7 - 4.6
Potassio	mg/l	0 - 5300		
Acido tartarico	g/l	0 - 15		
Acidità totale pH 7.0	g/l	0 - 38	0 - 11.7	0 - 11.7
Polifenoli totali	-			0 - 124
Zuccheri totali solubili (Brix)	g/100g (°Brix)	16 - 29		
Zuccheri totali solubili di Babo	g/100g (°Babo)	5.3 - 35.1		
Zuccheri totali	g/l			0 - 47
Acidità volatile	g/l	0 - 2.3	0 - 2.0	0 - 1.7
Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	mg/l	0 - 970		

Grazie

per

l'attenzione



Paolo Vittone

paolo.vittone@lab-to.camcom.it



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO