



PROVA SCRITTA

Illustri il candidato la struttura dell'Organismo di Controllo, richiamando le principali norme che ne regolamentano l'attività con focus sulle funzioni del Comitato per la Salvaguardia dell'imparzialità.

Marco Rossiano *[Signature]* *[Signature]*
[Signature] *Luca Delegh* *Roberto Dele Nore*

**1. Cosa sono i tannini gallici?**

- a) I tannini del legno
- b) I tannini dell'uva
- c) I tannini francesi
- d) Nessuno dei tre

2. Quali caratteristiche ha un vino che ha subito la fermentazione malolattica?

- a) Maggiore morbidezza ed equilibrio
- b) Maggiore acidità e freschezza
- c) Maggiore contenuto di tannini
- d) Nessuna delle tre

3. In quale tipo di vini è ammesso lo zuccheraggio in Italia?

- a) Vini Frizzanti
- b) Nessuno
- c) Vini Spumanti
- d) Vini Dolci

4. Quale delle seguenti alterazioni del vino può derivare dalla fermentazione malolattica?

- a) Sentore di tappo
- b) Filante
- c) Acescenza
- d) Eccesso di anidride solforosa

5. Chi non è produttore di vino spumante?

- a) Chi produce il vino base a partire da uve/mosto/vnaf ed effettua la spumantizzazione in proprio o c/terzi
- b) Chi acquista vino base ed effettua la spumantizzazione in proprio o c/terzi
- c) Chi acquista il prodotto semilavorato (es: vino in elaborazione in bottiglia) ed effettua in proprio o c/terzi la sboccatura con modificazioni sostanziali (es. sciroppo di dosaggio)
- d) Chi acquista il prodotto sboccato e lo confeziona in proprio o c/terzi

6. Quale di queste varietà non è idonea alla coltivazione in provincia di Trento?

- a) Teroldego
- b) Meunier
- c) Sangiovese
- d) Trebbiano toscano

7. Cos'è l'invaiaatura?

- a) La formazione delle foglie
- b) Lo sviluppo dei fiori
- c) Il cambiamento di colore delle foglie
- d) La fase del cambiamento di colore negli acini

8. Il cosiddetto "spunto" in un vino è provocato dall'elevato tenore di:

- a) Acido citrico
- b) Acido ascorbico
- c) Acido tartarico
- d) Acido acetico

9. Quale di queste indicazioni è obbligatoria in etichetta?

- a) Colore
- b) % Alcol
- c) Varietà di vite
- d) Metodi di produzione

10. Nella etichetta dei vini IGP e DOP il termine "selezionato" :

- a) E' sempre ammesso a qualsiasi condizione perché considerato termine generico
- b) E' vietato dal disciplinare di produzione (articolo che disciplina l'etichettatura e la presentazione)
- c) E' consentito solo per i vini DOCG
- d) E' consentito solo per i vini DOCG e DOC

11. In quale dei seguenti casi non è obbligatoria l'emissione di un MVV ?

- a) Trasporto di prodotti contenuti in recipienti di capacità pari o inferiore a 20 litri
- b) Trasporto di prodotti contenuti in recipienti di capacità pari o inferiore a 10 litri con un quantitativo di prodotto trasportato non superiore a 150 litri
- c) Trasporto di uve, pigiate o meno, o di mosti di uva, dal vigneto al locale di vinificazione se la distanza da percorrere su strada non è superiore a 70 km
- d) Trasporto di uve, pigiate o meno, o di mosti di uva, dal vigneto al locale di vinificazione se la distanza da percorrere su strada non è superiore a 90 km

12. Nel caso di compilazione di un MVV riferito al trasporto di un vino sfuso che è stato sottoposto alla pratica della dolcificazione:

- a) Si annota il codice 4 nella Casella 17.2.1a
- b) Non è necessario apporre alcuna indicazione
- c) Si annota il codice 12 "Altre da precisare" nella Casella 17.2.1a
- d) Si specifica che il vino è stato dolcificato nella Casella 17.2d relativa a "Altre informazioni"

13. Che tipo di uva è il Torbato?

- a) Rossa
- b) Grigia
- c) Bianca
- d) Non è un'uva

14. Con quali uve si produce generalmente l'Amarone?

- a) Montepulciano, Pignola, Aglianico
- b) Sangiovese, Barbera, Cabernet Franc
- c) Gropello, Nebbiolo, Marzemino
- d) Corvina, Rondinella, Molinara

15. Quale di questi vini DOP non è ottenuto con l'apporto obbligatorio del vitigno Nebbiolo e suoi sinonimi riconosciuti?

- a) Barolo
- b) Barbaresco
- c) Bramaterra
- d) Valsusa

16. Quale di questi vini DOP della Toscana è prodotto con uve Sangiovese?

- a) Bolgheri
- b) Morellino di Scansano
- c) Suvereto Rosso
- d) Cortona Rosso

17. A quante bottiglie corrisponde una "Demi"?

- a) 3/4 di bottiglia
- b) 1/3 di bottiglia
- c) 1/4 di bottiglia
- d) 1/2 bottiglia

18. L'organismo di certificazione è responsabile per l'imparzialità delle proprie attività di certificazione:

- a) quando vengono erogate tramite personale dipendente
- b) quando vengono erogate tramite personale non dipendente
- c) quando tali attività sono erogate congiuntamente ad altre attività di certificazione
- d) sempre

19. Ai fini della salvaguardia dell'imparzialità, può essere utilizzato un comitato composto:

- a) da membri dell'alta direzione
- b) da rappresentanti delle parti interessate alla certificazione
- c) dai responsabili di schema
- d) dai responsabili di pratica

20. Se l'alta direzione dell'organismo di certificazione non segue i pareri del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità, questi ha il diritto di:

- a) informare le autorità
- b) informare l'organismo di accreditamento
- c) obbligare l'organismo di certificazione a seguire il parere espresso
- d) sia la a) che la b)