



QUESTIONARIO 1

1 - Quale pratica di arricchimento è consentita nei limiti normativi UE?

- Uso di mosto concentrato rettificato**
- Aggiunta acqua
- Aggiunta alcol etilico libero
- Diluzione del vino

2 - Qual è lo scopo della chiarifica utilizzando agenti chiarificanti ammessi?

- Eliminare torbidità e instabilità colloidali**
- Aumentare grado alcolico
- Ridurre acidità
- Aumentare zuccheri

3 - Quale pratica limita l'ossidazione?

- Uso di gas inerti**
- Esposizione all'aria
- Riscaldamento
- Diluzione

4 - Qual è lo scopo della disacidificazione?

- Riduzione dell'acidità totale eccessiva**
- Aumentare zuccheri
- Aumentare alcol
- Aumentare colore

5 - Quali pratiche sono regolate dall'OIV?

- Pratiche enologiche**
- Prezzi
- Vendita
- Trasporto

6 - Quale pratica enologica è fraudolenta?

- Alterazione della composizione del prodotto vitivinicolo**
- Filtrazione
- Chiarifica
- Stabilizzazione

7 - Quando una pratica è ammessa ma non conforme?

- Quando eseguita fuori dai limiti normativi**
- Quando è autorizzata
- Quando è documentata
- Quando è tracciata

8 - Quale combinazione rende non conforme un vino spumante?

- Sovrappressione inferiore a 3 bar e CO2 parzialmente aggiunta**
- Sovrappressione ? 3 bar e CO2 da fermentazione
- CO2 esclusivamente endogena
- Fermentazione naturale completa

9 - Quale combinazione rende nonconforme l'arricchimento della cuvée?

- Arricchimento effettuato su componente già arricchito**
 - Arricchimento nei limiti normativi
 - Uso di mosto concentrato rettificato
 - Applicazione prima fermentazione
-

10 - Quale combinazione rende non conforme l'acidificazione?

- Effettuata insieme alla disacidificazione sullo stesso prodotto**
- Effettuata entro limiti normativi
- Effettuata separatamente
- Effettuata prima fermentazione

11 - Quale combinazione rende non conforme lo scioppo di dosaggio?

- Incremento del titolo alcolometrico effettivo superiore a 0,5% vol**
- Incremento entro 0,5% vol
- Uso conforme ai limiti
- Composizione autorizzata

12 - Quando una pratica enologica è formalmente ammessa ma non conforme?

- Quando supera i limiti quantitativi previsti dalla normativa.**
- Quando entro limiti
- Quando documentata
- Quando autorizzata

13 - Quale combinazione definisce correttamente lo scioppo zuccherino nella produzione dei vini spumanti?

- Può essere composto da mosto, mosto concentrato, MCR oppure saccarosio e vino**
- Può contenere acqua purché miscelata con mosto
- Può essere composto da qualsiasi zucchero fermentescibile
- Deve essere composto esclusivamente da saccarosio

14 - Quale condizione consente l'indicazione di un vitigno nei vini DOC Trentino?

- Presenza del vitigno almeno per l'85%**
- Presenza del vitigno almeno per il 70%
- Presenza del vitigno almeno per il 50%
- Presenza del vitigno al 100%

15 - Qual è il principio fondamentale della viticoltura nei disciplinari DOC?

- Garantire la qualità delle uve in relazione al territorio**
- Massimizzare la produzione
- Ridurre i costi
- Aumentare il volume produttivo

16 - Quale condizione è necessaria per indicare due vitigni in un Vino IGT?

- I vitigni devono costituire il 100%**
- Vitigno principale ?85%
- Entrambi ?70%
- Presenza libera

17 - Quale combinazione è conforme alla base ampelografica della DOC Trentino?

- Vitigni ammessi dal disciplinare all'art. 2**
- Vitigni internazionali
- Vitigni sperimentali
- Vitigni non autorizzati

18 - Dove deve avvenire la vinificazione delle uve atte a dare DOC Trento?

- Provincia di Trento**
 - Regione Trentino-Alto Adige
 - Nord Italia
 - Italia intera
-

19 - Qual è il limite delle rese uva/ettaro di una denominazione di origine?

- Quello definito dal relativo disciplinare di produzione**
- Libero
- Variabile senza limiti
- Dipendente dal mercato

20 - Qual è il ruolo dei sistemi di allevamento nei vigneti a DOC?

- Garantire la qualità uve e la relativa tradizionalità**
- Aumentare la quantità
- Ridurre i costi
- Facilitare trasporto

21 - Qual è lo scopo del diradamento?

- Migliorare la qualità uve e/o riportare i quantitativi nei limiti imposti dal disciplinare**
- Aumentare la quantità
- Ridurre il lavoro
- Velocizzare la raccolta

22 - Quale condizione deve essere rispettata nella raccolta delle uve per la produzione dei vini DOC Trento?

- Le uve devono essere sane, integre e raccolte in modo da preservarne la qualità**
- Le uve possono essere raccolte anche in presenza di alterazioni purché successivamente selezionate
- La raccolta può avvenire indipendentemente dallo stato sanitario delle uve se destinate a spumantizzazione
- È ammessa la raccolta di uve non completamente mature se compensate in cantina

23 - Qual è il periodo ordinario entro il quale è consentito raccogliere le uve ed effettuare fermentazioni e rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli?

- Dal 15 luglio al 31 dicembre di ogni anno**
- Dal 1° agosto al 31 gennaio
- Dal 1° settembre al 31 dicembre
- Dal 15 luglio al 30 giugno dell'anno successivo

24 - Che cosa si intende per «filtrato dolce»?

- Mosto di uve parzialmente fermentato la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione**
- Mosto dolcificato con mosto concentrato rettificato
- Vino dolce ottenuto da uve appassite
- Mosto la cui fermentazione è bloccata esclusivamente con solforosa

25 - Con quale sostanza vanno denaturati i prodotti vitivinicoli destinati alla distillazione o alla distruzione?

- Con cloruro di litio**
- Con cloruro di sodio
- Con solfato ferroso
- Con carbone attivo

26 - Negli stabilimenti enologici possono essere vendute, detenute e impiegate in enologia soltanto:

- Le sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e dell'Unione europea**
- Tutte le sostanze ad uso alimentare regolarmente fatturate
- Solo le sostanze autorizzate dal consorzio di tutela
- Qualsiasi sostanza purché impiegata in tracce

27 - Per l'elaborazione dei vini frizzanti, dove può avvenire la presa di spuma della partita?

- In bottiglia e in recipienti chiusi resistenti a pressione**
- Solo in bottiglia
- Solo in autoclave
- In qualsiasi recipiente aperto purché in ambiente inertizzato

28 - Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e vini frizzanti, la detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica, argo o azoto sono consentite unicamente per:

Creare un'atmosfera inerte e manipolare al riparo dall'aria i prodotti destinati alla costituzione della partita e ai successivi travasi

Aumentare artificialmente la pressione dei vini fermi destinati alla vendita

Sostituire integralmente la presa di spuma naturale

Correggere il titolo alcolometrico dei vini base

29 - È vietata la detenzione a scopo di commercio dei mosti e dei vini che provengono da:

Varietà di vite non iscritte come uva da vino nel registro nazionale delle varietà di vite

Varietà internazionali impiantate da oltre dieci anni

Viti allevate in collina

Unità vitate rivendicate a DOC o IGT

30 - Che cosa si intende, ai sensi della legge, per «vitigno autoctono italiano» o «vitigno italo»?

Un vitigno appartenente alla specie Vitis vinifera, di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale

Qualsiasi vitigno coltivato in Italia da almeno cinquant'anni

Un vitigno internazionale iscritto al registro nazionale

Un vitigno ottenuto da incrocio tra Vitis vinifera e altre specie del genere Vitis

31 - A cosa si applica la norma ISO/IEC 17065?

Agli organismi che certificano prodotti, processi e servizi

Ai sistemi di gestione per la qualità

Agli organismi che certificano persone

Ai laboratori di prova

32 - Chi è responsabile della conformità ai requisiti di certificazione?

Il cliente

L'ente di accreditamento

L'ispettore dell'organismo di certificazione

L'Organismo di certificazione

33 - L'Organismo di certificazione deve essere:

Un soggetto giuridico con responsabilità legale

Un ente pubblico

Un consulente del cliente

Una persona fisica

34 - Quale delle seguenti NON è una fase del processo di certificazione?

Audit interno del cliente

Domanda

Valutazione

Decisione di certificazione

35 - La norma ISO/IEC 17065 richiede la gestione di:

Reclami e ricorsi

Solo i reclami

Solo i ricorsi

Nessuno dei due

36 - La riservatezza delle informazioni riguarda:

Le informazioni del cliente

Solo l'OdC

Solo l'ente di accreditamento

Solo i consumatori

37 - Il personale dell'OdC deve essere:

- Competente**
 - Solo interno
 - Sempre neoassunto
 - Scelto dal cliente
-

38 - La decisione di certificazione spetta a:

- Persona o gruppo non coinvolto nella valutazione**
 - Valutatore
 - Cliente
 - Consulente
-

39 - Le registrazioni devono essere conservate in modo:

- Riservato**
 - Pubblico
 - Informale
 - Temporaneo
-

40 - Il riesame di direzione deve essere effettuato:

- Almeno una volta l'anno**
 - Ogni semestre
 - Solo in caso di modifiche che potrebbero influenzare il sistema di gestione
 - Solo in caso di variazione alla struttura organizzativa
-