



QUESTIONARIO 2

1 - In quale condizione l'arricchimento è ammesso?

- Entro i limiti e nelle zone autorizzate con decreto annuale**
- Sempre senza limiti
- Solo dopo fermentazione
- Solo per vini DCG

2 - Qual è la funzione della anidride solforosa?

- Protezione antimicrobica e antiossidante**
- Aumentare colore
- Aumentare zuccheri
- Ridurre alcol

3 - Quale trattamento termico si utilizza per la stabilità tartarica?

- Refrigerazione**
- Riscaldamento
- Aggiunta acqua
- Ossidazione

4 - Qual è lo scopo della pratica enologica dell'arricchimento?

- Aumentare il titolo alcolometrico totale**
- Ridurre l'acidità
- Aumentare il colore
- Aumentare il volume

5 - Quale pratica enologica è ammessa entro limiti?

- Uso dei regolatori dell'acidità**
- Aggiunta di acqua
- Solventi
- Coloranti

6 - Quale combinazione rende non conforme una pratica di arricchimento?

- Superamento dei limiti quantitativi previsti e utilizzo fuori zona autorizzata**
- Utilizzo entro i limiti normativi
- Uso di mosto concentrato rettificato
- Applicazione prima della fermentazione

7 - Quale combinazione rende non conforme la gestione dei sottoprodotti?

- Smaltimento non conforme alle disposizioni obbligatorie**
- Distillazione autorizzata
- Recupero controllato
- Trattamento conforme

8 - Quando un vino può essere definito vino spumante di qualità?

- Quando soddisfa contemporaneamente requisiti di pressione ? 3,5 bar e un titolo alcolometrico effettivo minmo di 10% vol**
- Quando ha pressione ? 3 bar
- Quando ha titolo ? 8,5% vol
- Quando è prodotto con metodo tradizionale

9 - Quando la dolcificazione è vietata nella cuvée?

- Sempre nella preparazione della cuvée**
 - Solo dopo fermentazione
 - Solo nei vini DOP
 - Solo nei vini frizzanti
-

10 - Quando uno sciroppo zuccherino è non conforme?

- Quando contiene acqua come componente**
- Quando contiene mosto
- Quando contiene saccarosio
- Quando contiene vino

11 - Il liqueur d'expédition è aggiunto:

- Dopo la sboccatura e prima della tappatura a fungo**
- Prima della vendemmia
- Durante pigiatura
- Solo nei vini fermi

12 - Quando un prodotto vitivinicolo perde la classificazione di "vino spumante"?

- Quando non mantiene la pressione minima richiesta**
- Quando pressione adeguata
- Quando fermentato correttamente
- Quando conforme etichettatura

13 - Quale limite deve rispettare l'aggiunta dello sciroppo zuccherino nella partita (cuvée)?

- Non deve aumentare il titolo alcolometrico totale di oltre 1,5% vol**
- Non deve aumentare il titolo alcolometrico di oltre 0,5% vol
- Non deve modificare il titolo alcolometrico
- Può aumentare liberamente il titolo alcolometrico

14 - Quali vitigni sono ammessi nella DOC Trento?

- Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier**
- Tutti i vitigni internazionali
- Solo Chardonnay
- Chardonnay e Sauvignon

15 - Quale pratica è ammessa nella gestione dei vigneti DOC?

- Irrigazione di soccorso**
- Forzatura della maturazione
- Alterazione delle caratteristiche delle uve
- Coltivazione intensiva non controllata

16 - Per i vini Vigneti delle Dolomiti IGT quale requisito è necessario per indicare un vitigno?

- Il vitigno deve essere ?85%**
- Il vitigno deve essere ?70%
- Il vitigno deve essere 100%
- Non esistono limiti

17 - Dove devono essere prodotte le uve della DOC Trentino?

- Nella zona delimitata dal disciplinare**
- In qualsiasi zona italiana
- Solo in pianura
- Solo sopra 500 m

18 - Quale area di produzione delle uve è compresa nel Disciplinare IGT Vigneti delle Dolomiti?

- Trento, Bolzano e Belluno**
- Solo Trento
- Solo Bolzano
- Solo Veneto

19 - Quale funzione ha la potatura?

- Creare equilibrio tra qualità e produzione**
- Aumentare la resa
- Ridurre lavoro
- Anticipare vendemmia

20 - Quale principio guida le tecniche agronomiche nei vigneti a DOC?

- Il rispetto delle condizioni tradizionali di coltivazione della vite**
- Innovazione libera
- Riduzione costi
- Produzione intensiva

21 - Quale principio definisce la viticoltura DOC?

- Tipicità, qualità e tradizionalità**
- Produzione
- Mercato
- Costi

22 - Quale criterio deve rispettare il sesto di impianto nei vigneti destinati alla produzione dei vini DOC Trentino ?

- Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.**
- Deve essere uniforme su tutto il territorio provinciale indipendentemente dalle condizioni pedoclimatiche
- Deve essere scelto esclusivamente in funzione della meccanizzazione della raccolta
- È lasciato alla libera scelta del produttore senza vincoli tecnici

23 - Fuori dal periodo ordinario, quale fermentazione o rifermentazione è consentita senza obbligo di comunicazione?

- Quella effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti e frizzanti**
- Quella di qualsiasi mosto o vino nuovo ancora in fermentazione in vasca aperta
- Quella dei mosti destinati a vini DOC senza alcun limite
- Qualsiasi fermentazione purché il produttore sia sotto i 1.000 hl

24 - Che cosa si intende per «mosto muto»?

- Mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite**
- Mosto completamente fermentato e poi chiarificato
- Mosto concentrato rettificato prima della fermentazione
- Mosto privo di zuccheri fermentescibili

25 - Se un prodotto denaturato è destinato a un acetificio, quale sostanza rivelatrice deve essere impiegata?

- Cloruro di sodio**
- Cloruro di litio
- Solfato ferroso per uso agricolo
- Acido acetico

26 - Quale pratica è vietata per i vini DOP italiani?

- L'uso dei pezzi di legno di quercia nell'elaborazione, conservazione/affinamento e invecchiamento**
 - L'affinamento in barrique nuove
 - La fermentazione in botti di legno
 - La permanenza sulle fecce fini in botte
-

27 - Quali prodotti possono essere utilizzati, da soli o in miscela, per la presa di spuma del vino frizzante?

- Mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione, vino, mosto concentrato e mosto concentrato rettificato**
- Saccarosio, vino base e acqua
- Solo mosto concentrato rettificato
- Solo liqueur de tirage e vino base

28 - Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e vini frizzanti è vietato produrre o detenere:

- Vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati diversi da quelli già confezionati**
- Mosti destinati a vini spumanti di qualità
- Vini base destinati alla spumantizzazione
- Tappi a fungo e gabbiette

29 - Qual è il limite massimo di alcol metilico ammesso ai fini della detenzione a scopo di commercio nei vini rossi?

- 350 mg/l**
- 250 mg/l
- 400 mg/l
- 150 mg/l

30 - L'uso della dicitura «vitigno autoctono italiano» è consentito nell'etichettatura e nella presentazione di:

- Specifici vini DOCG, DOC e IGT nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione**
- Qualsiasi vino prodotto in Italia
- Solo vini DOCG
- Soltanto vini biologici

31 - Quale principio è fondamentale per la fiducia nella certificazione?

- Imparzialità**
- Economicità
- Velocità
- Pubblicità

32 - A quale norma devono conformarsi le attività di prova?

- ISO/IEC 17025**
- ISO/IEC 17021
- ISO/IEC 17020
- ISO 9001

33 - Se l'organismo di certificazione affida attività di valutazione all'esterno (outsourcing):

- Deve assumersi la responsabilità per tutte le attività affidate all'esterno**
- Si libera di ogni responsabilità riguardo a tali attività
- Non è necessario un contratto scritto se l'organismo esterno è accreditato
- Non può affidare all'esterno le prove di laboratorio

34 - Le condizioni non discriminatorie implicano che l'OdC:

- Applichi criteri uguali a tutti**
- Favorisca i clienti storici
- Rifiuti le PMI
- Certifici solo grandi imprese

35 - Le attività di certificazione devono essere svolte in modo:

- Imparziale**
- Rapido
- Economico
- Automatico

36 - In caso di sospensione, l'OdC deve:

- Comunicare al cliente le azioni necessarie per porre fine alla sospensione e ripristinare la certificazione**
- Non fare nulla fino alla scadenza naturale del certificato
- Cancellare immediatamente tutte le registrazioni relative al cliente
- Rescindere il contratto con il cliente

37 - L'OdC deve rendere pubbliche informazioni su:

- Regole e procedure per la concessione, il mantenimento, l'estensione o la riduzione del campo di applicazione della certificazione**
- Dati dei clienti
- Risultati economici
- CV del personale

38 - La trasparenza contribuisce a:

- Rafforzare la fiducia**
- Ridurre i controlli
- Limitare le informazioni
- Aumentare i reclami

39 - I rischi per l'imparzialità comprendono pregiudizi che possono derivare da:

- tutte le 3 casistiche indicate negli altri punti**
- autovalutazione
- eccessiva familiarità
- interessi personali

40 - Quando vengono introdotte modifiche allo schema di certificazione che influenzano il cliente:

- L'organismo deve garantire che queste modifiche siano comunicate a tutti i clienti e verificarne l'attuazione**
 - L'organismo deve attendere il rinnovo del certificato per comunicarle
 - È responsabilità del cliente informarsi autonomamente sui siti web governativi
 - Le modifiche si applicano solo ai nuovi clienti
-