



QUESTIONARIO 3

1 - Per utilizzare le espressioni «metodo tradizionale», «metodo classico» o equivalenti per vini spumanti, quale condizione è necessaria?

- Che il prodotto sia rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno 9 mesi nella stessa azienda a partire dalla costituzione della cuvée e sia separato dalle fecce mediante sboccatura**
- Che la seconda fermentazione avvenga in autoclave per almeno 90 giorni
- Che il vino sia nella maggior parte dei casi DOCG
- Che vi sia un tenore zuccherino inferiore a 12 g/l

2 - Che cosa si intende per lotto o partita?

- Un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche**
- L'insieme dei vini certificati da uno stesso organismo di controllo
- Il numero progressivo attribuito a ogni singola bottiglia
- Il codice identificativo del vitigno utilizzato

3 - Le menzioni tradizionali italiane «Denominazione di origine controllata», «Denominazione di origine controllata e garantita» e «Indicazione geografica tipica» possono essere riportate anche mediante:

- Gli acronimi DOC, DOCG e IGT**
- Le sole sigle DO, DOG e IGP
- Qualsiasi abbreviazione liberamente scelta dal produttore
- Unicamente il simbolo dell'Unione europea

4 - La menzione «novello» è attribuita a:

- Vini a DO e IG tranquilli e frizzanti prodotti conformemente alla normativa vigente e se prevista dai disciplinari, con macerazione carbonica delle uve intere.**
- Tutti i vini rossi dell'ultima vendemmia
- Solo ai vini novelli IGT
- Solo ai vini DOCG rossi

5 - Le menzioni «passito» o «vino passito» sono attribuite a:

- Vini a DOCG, DOC e IGT tranquilli, compresi i vini da uve stramature e i vini ottenuti da uve passite, ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato, se previste dai relativi disciplinari di produzione**
- Qualsiasi vino dolce naturale
- Solo ai vini DOCG rossi
- Solo ai vini liquorosi

6 - Nel settore vitivinicolo, gli allergeni devono essere indicati:

- Con il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto allergenico; i pittogrammi sono solo aggiuntivi e non sostitutivi**
- Esclusivamente mediante pittogrammi
- Solo se il prodotto è esportato
- In forma abbreviata per risparmiare spazio

7 - Per i vini spumanti, quale delle seguenti classi di tenore zuccherino è corretta?

- Extra brut: da 0 a 6 g/l**
- Brut: da 12 a 17 g/l
- Extra dry: inferiore a 12 g/l
- Demi-sec: superiore a 50 g/l

8 - Quale indicazione sul tenore zuccherino dei vini spumanti è corretta?

- Brut nature/pas dosé/dosaggio zero: zucchero inferiore a 3 g/l e senza aggiunta di zucchero alla sboccatura**
- Brut nature: zucchero inferiore a 6 g/l con dosaggio ammesso
- Secco/dry: zucchero inferiore a 12 g/l
- Dolce: zucchero inferiore a 17 g/l

9 - La fermentazione alcolica consiste principalmente nella trasformazione di:

- Zuccheri in etanolo e CO?**
- Acidi in zuccheri
- Tannini in alcol
- Solfiti in anidride carbonica

10 - Il principale lievito utilizzato nella vinificazione è:

- Saccharomyces cerevisiae**
- Brettanomyces bruxellensis
- Oenococcus oeni
- Lactobacillus plantarum

11 - La fermentazione malolattica trasforma:

- Acido malico in acido lattico**
- Glucosio in etanolo
- Acido tartarico in malico
- Alcol in acido acetico

12 - La svinatura è:

- Separazione del vino dalle vinacce**
- Filtrazione sterile finale
- Aggiunta di lieviti selezionati
- Correzione del grado alcolico

13 - Il mosto fiore è:

- Mosto di uve ottenuto senza pressature energiche**
- Mosto fermentato completamente
- Mosto concentrato rettificato
- Mosto destinato alla distillazione

14 - La sfecciatura serve a:

- Eliminare le fecce grossolane dal mosto di uve**
- Aumentare il grado alcolico
- Ridurre il colore del vino rosso
- Sterilizzare il vino

15 - La macerazione nella vinificazione in rosso favorisce:

- Estrazione di colore e tannini**
- Eliminazione totale degli acidi
- Riduzione del volume
- Aumento del pH obbligatorio

16 - Il délestage è:

- Tecnica di svuotamento e successivo reimpiego del mosto sul cappello**
- Metodo di filtrazione tangenziale
- Sistema di tappatura
- Tecnica di spumantizzazione

17 - Il travaso serve principalmente a:

- Separare il vino dai depositi**
 - Aumentare gli zuccheri
 - Ridurre il volume alcolico
 - Creare CO? naturale
-

18 - L'acidità totale del vino è dovuta soprattutto a:

- Acidi organici presenti naturalmente**
- Soli solfiti aggiunti
- Solo acido acetico
- Tannini condensati

19 - L'acido tartarico è:

- Uno dei principali acidi del vino**
- Un lievito selezionato
- Un polisaccaride
- Un conservante vietato

20 - Il pH del vino influenza:

- Stabilità microbiologica e colore**
- Solo il volume della bottiglia
- Solo la gradazione alcolica
- Il peso del tappo

21 - L'anidride solforosa è usata per:

- Protezione antiossidante e antimicrobica**
- Aumentare zuccheri residui
- Intensificare il colore artificiale
- Ridurre il tenore alcolico

22 - L'acidità volatile è legata soprattutto a:

- Acido acetico**
- Acido tartarico
- Acido citrico
- Acido lattico

23 - I cristalli di tartrato sono dovuti a:

- Precipitazione di sali tartarici**
- Contaminazione da vetro
- Residui di lievito vivo
- Eccesso di CO₂

24 - L'ossidazione del vino può causare:

- Imbrunimento e perdita di freschezza**
- Aumento zuccheri
- Fermentazione malolattica automatica
- Aumento volume

25 - Nei vini rossi i polifenoli contribuiscono a:

- Colore e struttura**
- Riduzione alcolica
- Effervescenza
- Acidità volatile

26 - La stabilizzazione tartarica mira a:

- Evitare precipitazioni future di cristalli**
 - Aumentare acidità volatile
 - Favorire rifermentazioni
 - Ridurre polifenoli sempre
-

27 - Il titolo alcolometrico effettivo volumico esprime:

- Percentuale volumica di alcol etilico**
- Quantità di zuccheri totali
- Acidità totale
- Solfiti liberi

28 - Il metodo classico prevede la seconda fermentazione:

- In bottiglia**
- In autocisterna stradale
- In barrique aperta
- In anfora non chiusa

29 - L'invasatura è:

- Inizio maturazione con il cambio di colore degli acini**
- Caduta foglie invernale
- Germogliamento primaverile
- Pressatura uve

30 - La potatura secca si effettua generalmente:

- Nel periodo di riposo vegetativo**
- Durante vendemmia
- Solo in estate
- A fermentazione avviata

31 - Qual è lo scopo principale della ISO/IEC 17065?

- Stabilire i requisiti per operare in modo competente, coerente e imparziale**
- Certificare direttamente i prodotti
- Definire gli schemi di certificazione
- Certificare direttamente i prodotti

32 - Cosa deve fare l'OdC in caso di rischi per l'imparzialità?

- Dimostrare come li elimina o li riduce**
- Comunicarli solo all'ente di accreditamento
- Delegarli al cliente
- Ignorarli

33 - I requisiti generali della norma ISO/IEC 17065 sono contenuti nel punto:

- 4**
- 5
- 6
- 7

34 - Il meccanismo di salvaguardia dell'imparzialità serve a:

- Tutela dell'imparzialità**
- Gestione dei reclami
- Audit interni
- Formazione del personale

35 - L'OdC deve mantenere registrazioni:

- Del processo di certificazione**
 - Solo economiche
 - Solo commerciali
 - Solo amministrative
-

36 - I reclami devono essere:

- Trattati con processo documentato**
- Ignorati
- Gestiti verbalmente
- Archiviati senza analisi

37 - La certificazione di prodotto serve a:

- Fornire fiducia ai consumatori**
- Aumentare i prezzi
- Sostituire i controlli interni
- Evitare verifiche

38 - La responsabilità della decisione di certificazione è dell':

- Organismo di certificazione**
- Cliente
- Ente di accreditamento
- Consulente

39 - Il personale che ha fornito attività di consulenza per un dato prodotto può essere utilizzato per prendere una decisione relativa alla certificazione per tale prodotto?

- Sì, se è trascorso un periodo di tempo specificato dall'organismo di certificazione**
- No
- Sì, se tale personale fa parte del gruppo di persone incaricato di prendere la decisione relativa alla certificazione
- Sì

40 - Chi deve eseguire i compiti di valutazione?

- Il personale incaricato dall'organismo di certificazione**
 - Esclusivamente il personale esterno
 - Il cliente stesso tramite auto-dichiarazione, senza verifica
 - Il consiglio di amministrazione dell'organismo di certificazione
-