

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 1 di 11

INHALT/INDICE

1	PROBENNAHME	2
1.1	Weinproben	2
1.2	Rückstandsanalysen	2
1.3	Boden-, Pflanzen-, Futtermittel- und Sonderanalysen	3
2	MINDESTPROBEMENGE	3
2.1	Für das Labor für Wein- und Getränkeanalytik	3
2.2	Für das Labor für Lebensmittelmikrobiologie	3
2.3	Für das Labor für Rückstände und Kontaminanten	4
2.4	Für das Labor für Futtermittel- und Sonderanalysen	4
2.5	Für das Labor für Boden- und Pflanzenanalysen	4
3	KENNZEICHNUNG DER PROBEN	5
4	ABGABE DER PROBEN – ÖFFNUNGSZEITEN DES INSTITUTS FÜR AGRIKULTURCHEMIE UND LEBENSMITTELQUALITÄT	5
5	MITTEILUNG DER ERGEBNISSE	6
6	FORMULARE, KONTAKTE	6
7	PRELIEVO DEI CAMPIONI	7
1.1	Campioni di vino	7
1.2	Analisi residui	7
1.3	Analisi terreni, organi vegetali, foraggi ed analisi speciali	8
8	QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE	8
8.1	Per il laboratorio di analisi vino e bevande	8
8.2	Per il laboratorio di microbiologia alimentare	8
8.3	Per il laboratorio di analisi residui e contaminanti	9
8.4	Per il laboratorio di analisi foraggi	9
8.5	Per il laboratorio di analisi terreni e organi vegetali	9
9	SEGNATURA DEI CAMPIONI	10
10	CONSEGNA DEI CAMPIONI – ORARI DI APERTURA DEL LABORATORIO ENOLOGICO	10
11	COMUNICAZIONE DEI RISULTATI	11
12	MODULI, CONTATTI	11

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p> <p>LAIMBURG</p>	<p>COMUNICAZIONE – MITTEILUNG</p> <p>Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>4.07cc01</p> <p>Rev. 10</p> <p>20/12/2017</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 2 di 11</p>

1 PROBENNAHME

Das Institut für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität kann keinerlei Verantwortung für Fehler bei der Entnahme der Muster übernehmen. Achten Sie deshalb bei der Probennahme peinlichst darauf, dass das Muster aussagekräftig für die gesamte Partie ist. Trennen Sie bereits bei der Probennahme die Muster für verschiedene Labors.

1.1 Weinproben

Überprüfen Sie die Hähne an Tanks und Fässern besonders bei Schwermetallanalysen (Risiko der Eisenabgabe), verwenden Sie im Zweifelsfalle einen Silikonschlauch, aber nicht einen Gummischlauch. Trübe Weine sollen besser nicht filtriert werden, da manche Filtermaterialien beispielsweise Eiweiße und Schwermetalle aufnehmen und dadurch fehlerhafte Werte verursachen können. Die Flaschen mit den Weinproben müssen in normaler Füllhöhe befüllt und dicht verschlossen sein. Berücksichtigen Sie bitte, dass halbvolle Flaschen bei einigen Parametern eine zuverlässige Analyse unmöglich machen (z.B. schweflige Säure oder Alkohol), andererseits aber zu volle Flaschen durch die Erwärmung auf Raumtemperatur platzen können.

Sonderfälle Weinproben:

Proben die Geläger oder gärende Moste sind, müssen die Kennzeichnung „Geläger“ oder „gärender Most“ tragen. Sie sollen kühl transportiert (<15°C) und innerhalb 4 Stunden von der Probennahme abgegeben werden, weil sich einige Parameter sehr schnell verändern (Zucker, Alkohol). Solche Musterbehälter können außerdem leicht platzen und sind deshalb sehr gefährlich: Verwenden sie dafür vorzugsweise Kunststoffbehälter oder nicht hermetisch verschlossene Flaschen.

1.2 Rückstandsanalysen

Es wird auf das Ministerialdekret vom 23 Juli 2003 verwiesen, welches die Umsetzung der Richtlinie 2002/63/CE vom 11 Juli 2002 bezüglich der Methoden zur Probennahme für die offiziellen Kontrollen der Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln festlegt. Dabei wird in der GU n. 221 vom 23.09.2003 festgelegt, dass die Probe aus mindestens 10 Einheiten (Früchten) mit einem Mindestgewicht von 1 kg bestehen muss (Tabelle 4 des oben genannten Dokumentes). Die Früchte müssen zum Verzehr geeignet sein und dürfen keine Verderb- oder Verfallsanzeichen wie Fäulnis oder Runzeln aufweisen.

Weinproben für die Rückstandsanalysen sollen kühl transportiert (<8°C) und innerhalb eines Tages von der Probennahme im Labor abgegeben werden.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 3 di 11

1.3 Boden-, Pflanzen-, Futtermittel- und Sonderanalysen

Nmin-Bodenproben für das Labor für Boden- Blatt und Fruchtanalysen sollen sofort nach der Probenahme gekühlt (unter 6°C) ins Labor gebracht werden. Eine Zwischenlagerung von 1-2 Tagen bei Temperaturen unter 4°C ist möglich.

Für das Labor für Boden- Blatt und Fruchtanalysen und das Futtermittellabor stehen im Abschnitt 3 der entsprechenden Begleitschreiben die Empfehlungen zur Probennahme.

Die Labors des Instituts für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität behalten keine Rückstellmuster. Sobald die Analysen durchgeführt und die Prüfberichte geschickt worden sind werden die Proben entsorgt.

2 MINDESTPROBEMENGE

2.1 Für das Labor für Wein- und Getränkeanalytik

In den meisten Fällen reicht für die wichtigsten chemischen Weinanalysen eine Flasche zu 0,75 L. Manche Analysen erfordern besonders wenig oder viel Probemenge. Damit Sie uns nicht zuviel oder zuwenig Probe bringen, sind die Mindestmengen für diese Parameter hier angeführt:

- Weinsteinstabilität 500 mL
- Flüchtige Säure 50 mL
- Weinsäure, Apfelsäure, Milchsäure, Zitronensäure 50 mL
- Bentonitbedarf 500 mL
- Metallanalysen (z.B. Eisen, Kupfer) 50 mL

2.2 Für das Labor für Lebensmittelmikrobiologie

Die mikrobiologische Kontrolle von Most vor oder während der Gärung, sowie von Weinproben aus Tanks, erfordert jeweils 250 mL. Bei der Entnahme der Muster verwenden Sie am besten sterile Behälter. Im Notfall können sehr saubere und mit der Probe dreimal vorgespülte Flaschen verwendet werden.

- Für die Kontrolle der abgefüllten Flaschen ist mindestens eine gut verschlossene Flasche zu 0,75 L notwendig.
- Die Kontrolle von Trockenreinzuchthefen erfordert 50 g Hefe-Produkt.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 4 di 11

2.3 Für das Labor für Rückstände und Kontaminanten

Grundsätzlich liegt es im Ermessen des Kunden, die Probe in Funktion der zu analysierenden Parameter und der jeweiligen Fragestellung gemäß zu ziehen. Achten Sie deshalb bei der Probenahme peinlichst darauf, dass das Muster aussagekräftig für die gesamte Partie ist.

- Blattproben: Mindestens 50 Blätter.
- Apfel: die Probe muss mindestens aus 10 Einheiten (Früchten) bestehen die mindestens 1 kg wiegen. Die Früchte müssen zum Verzehr geeignet sein und dürfen keine Verderb- oder Verfallsanzeichen wie Fäulnis oder Runzeln aufweisen.
- Trauben: einzelne Beeren aus verschiedenen Trauben entnehmen, mindestens 300 g Probenmaterial.
- Andere Lebensmittel: mindestens aus 10 Einheiten (Früchten) bestehen bzw. mindestens 300 g Probenmaterial.
- Weinproben: mindestens 500 mL in einer geschlossenen und sauberen Flasche.

2.4 Für das Labor für Futtermittel- und Sonderanalysen

- Futtermittel, Kraftfutter, Silagen 1 Kg oder 6 Liter Probe

2.5 Für das Labor für Boden- und Pflanzenanalysen

- Bodenproben 1/2 Kg gut gemischt in einem sauberen Plastiksack
- Blattproben 100 Blätter (Im Obstbau ohne Stengel) in einem Papiersack
- Fruchtproben 20 Äpfel in einem Plastiksack
- Substrat- und Kompostproben 1 kg in einem sauberen Plastiksack
- Beregnungswasserproben 1000 mL in einer sauberen Flasche Luftdicht
- Jauche- und Gülleanproben 1 Kg in einem gut verschlossenen Plastikbehälter
- In allen anderen Fällen mindestens 1 Kg oder 1 Liter Probe

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p>	<p>COMUNICAZIONE – MITTEILUNG</p> <p>Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>4.07cc01</p> <p>Rev. 10</p> <p>20/12/2017</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 5 di 11</p>

3 KENNZEICHNUNG DER PROBEN

Um Fehler zu vermeiden, müssen in einem Begleitschreiben der Muster folgende Angaben aufscheinen:

- Auftraggeber (z.B. Namen der Kellerei, einer Person usw.)
- Probenbezeichnung (z.B. Namen der Traubensorte, Tanknummer usw.)
- die gewünschten Analysen (z.B. Alkohol, pH, Gesamtsäure)
- Unterschrift des Kunden

Eine Aufschrift auf das Flaschenetikett ersetzt nicht das Begleitschreiben. Wenn die oben angeführten Angaben oder das Begleitschreiben fehlen, füllt der Kunde das entsprechende Formular im Labor aus. Den Vordruck des Begleitschreibens für die Abgabe der Proben finden Sie auf unserer Homepage.

4 ABGABE DER PROBEN – ÖFFNUNGSZEITEN DES INSTITUTS FÜR AGRIKULTURCHEMIE UND LEBENSMITTELQUALITÄT

Die Labors des Instituts für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität garantiert die Annahme der Proben an folgenden Zeiten:

Montag bis Freitag 8:30 bis 12.00 Uhr, 14:00 bis 16:00 Uhr

Aus Sicherheitsgründen sind die Eingänge zum Versuchszentrum Laimburg in der Mittagspause (12.00 bis 13.00 Uhr) und von 17.00 bis 8.00 geschlossen.

Die Proben können direkt per Hand im Labor abgegeben werden und zwar im Hauptgebäude des Versuchszentrums Laimburg für das Labor für Wein- und Getränkeanalytik, das Labor für Lebensmittelmikrobiologie, das Labor für Boden- und Pflanzenanalysen und das Labor für Futtermittel- und Sonderanalysen, bzw. im Lagerhaus für das Labor für Rückstände und Kontaminanten. Oder auch mittel Post/Kurier an der folgenden Adresse:

Versuchszentrum Laimburg
Laimburg 6
I-39040 Post Auer (BZ)

Bitte die Proben zu Hand des entsprechenden Leiters senden.

Nur wenn die Proben mit einem vollständig ausgefüllten Begleitschreiben, oder einem Begleitbrief der die gleichen Informationen enthält, abgegeben werden, können Sie vom jeweiligen Labor angenommen bzw. untersucht werden. Eine Aufschrift auf den Probenbehälter

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 6 di 11

(Säckchen oder Flasche) ersetzt nicht das Begleitschreiben. Wenn die oben angeführten Angaben oder das Begleitschreiben fehlen, füllt der Kunde das entsprechende Formular im jeweiligen Labor aus. Wenn die Proben dagegen mit der Post/Kurier eintreffen und die Daten unvollständig sind, werden sofern ein schriftlicher Untersuchungsauftrag (mit Unterschrift) aufliegt, die Daten seitens des Labors vervollständigt, andernfalls werden die Proben nicht angenommen und entsorgt.

Die Labors können in Ausnahmefällen (z.B. Teilnahme an Besprechungen, Weiterbildungen, Entnahme von Proben, Reifetest) auch unbesetzt sein. In diesem Fall können die Proben in der Telefonzentrale im Hauptgebäude oder im Weinverkauf (Weinproben) abgegeben werden.

5 MITTEILUNG DER ERGEBNISSE

Die vorläufigen Ergebnisse der Analysen werden normalerweise als Fax oder E-Mail zugesandt, das Original des Prüfberichtes und die Rechnung folgen zusammen als Brief. Nach der Probenannahme wird mit der Durchführung der Analysen begonnen, und zwar in Reihenfolge des Probeneingangs. Die durchschnittliche Zeit innerhalb der die Ergebnisse mitgeteilt werden beträgt für:

Chemisch/Physikalische Bodenanalyse Grunduntersuchung Nährstoffe	20 Tage
Chemische Bodenanalyse Grunduntersuchung Nmin-Stickstoff	3 Tage
Chemische Pflanzenmaterialanalyse Grunduntersuchung Nährstoffe	4 Tage
Chemische Fruchtanalyse Grunduntersuchung Nährstoffe	7 Tage
Chemisch/Physikalische Substrat- und Kompostanalyse Grunduntersuchung Nährstoffe	3 Tage
Chemische Sonderprobenanalyse Grunduntersuchung Nährstoffe	6 Tage
Chemische Futtermittelanalyse Grunduntersuchung Weender, Mineralstoffe+Spurenelemente	13 Tage
Chemische Analyse Rückstände Pflanzenschutzmittel Multimethode GC/MS, LC/MS	11 Tage
Chemische Wein- und Getränkeanalysen	3-5 Tage
Mikrobiologische Sterilkontrolle	10 Tage
Mikrobiologische Nachweis von Hefen	5-10 Tage
Mikrobiologische Nachweis von Bakterien	10 Tage
Mikrobiologische Untersuchung am Mikroskop	2 Tage

6 FORMULARE, KONTAKTE

Jeder Kunde kann sich selbstverständlich für Zusatzinformationen, Fragen zur Interpretation der Ergebnisse und Reklamationen telefonisch oder schriftlich an das Personal der Labors wenden. Die Telefonnummern und E-Mail-Adressen finden Sie auf der Webseite des Versuchsentrums Laimburg www.laimburg.it auf der sie außerdem alle nötigen Dokumente zu den angebotenen Dienstleistungen finden können.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 7 di 11

7 PRELIEVO DEI CAMPIONI

L'istituto di Chimica Agraria e Qualità Alimentare non esegue attività di campionamento e pertanto non si assume la responsabilità per errori emersi dalla modalità di prelievo dei campioni. Si prega pertanto di eseguire il campionamento prestando la massima attenzione alla rappresentatività del campione. Già al momento del campionamento è bene tenere separati i campioni per i diversi laboratori.

1.1 Campioni di vino

Attenzione ai rubinetti delle cisterne e delle botti: in caso di richiesta di ricerca dei metalli pesanti può esserci il rischio di cessioni di ferro. In questo caso e in caso di dubbio, prelevare il campione con un tubo di silicone (non usare tubi di gomma). Possibilmente, evitare di filtrare i vini torbidi, in quanto alcuni materiali per la filtrazione possono trattenere proteine e metalli pesanti, pertanto i risultati delle analisi potrebbero venire falsati. Le bottiglie contenenti i campioni devono essere riempite a un livello normale di riempimento e devono essere ben chiuse. Attenzione: le bottiglie mezza vuote possono rendere inaffidabili i risultati delle analisi per la ricerca di alcuni parametri (per esempio l'acidità volatile o l'alcol), mentre le bottiglie troppo piene possono scoppiare per effetto dell'aumento di temperatura, quando vengono conservate a temperatura ambiente.

Casi particolari:

I campioni di fecce e mosti in fermentazione devono riportare l'indicazione se si tratta di "Fecce" o "Mosto in fermentazione". Vanno trasportati a basse temperature (<15°C) e consegnati entro 4 ore dal prelievo, poiché alcuni parametri cambiano molto rapidamente (zuccheri, alcol). Inoltre i contenitori di questo tipo di campioni possono diventare molto pericolosi perché vanno spesso soggetti a scoppio: in questo caso è necessario che i contenitori siano in plastica o comunque che non siano chiusi ermeticamente.

1.2 Analisi residui

Si fa riferimento al decreto Ministeriale (sanità) del 23 luglio 2003 riguardante l'attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animal, GU n. 221 del 23.9.2003, si stabilisce che il campione deve consistere di almeno 10 mele con un peso minimo di 1kg (tabella 4 del suddetto documento). I frutti devono essere idonei al consumo, senza deterioramento alcuno come marciume, raggrinzamento.

Vini destinati all'analisi dei pesticidi vanno trasportati a basse temperature (<8°C) e consegnati entro un giorno dal prelievo.

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p>	<p>COMUNICAZIONE – MITTEILUNG</p> <p>Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>4.07cc01</p> <p>Rev. 10</p> <p>20/12/2017</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 8 di 11</p>

1.3 Analisi terreni, organi vegetali, foraggi ed analisi speciali

Campioni di terreno-Nmin per il laboratorio piante e terreni devono essere portati in laboratorio refrigerati (sotto 6°C) subito dopo il prelievo. È comunque possibile uno stoccaggio per 1-2 giorni a temperature < 4°C.

Per il laboratorio piante e terreni ed il laboratorio foraggi e analisi speciali nella sezione 3 del rispettivo modulo di richiesta analisi sono indicate le modalità di campionamento.

I Laboratori dell'Istituto di Chimica Agraria e Qualità Alimentare non conservano campioni. Una volta terminate le analisi ed inviato il rapporto di prova il/i campione/i vengono smaltiti.

8 QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE

8.1 Per il laboratorio di analisi vino e bevande

Per le più importanti analisi chimiche enologiche è sufficiente nella maggior parte dei casi una bottiglia da 0,75 L.

Per alcune analisi è necessaria una quantità di campione particolarmente piccola o particolarmente grande. Per evitare che al Laboratorio arrivi una quantità di campione eccessiva o insufficiente, sono qui riportate le quantità minime richieste per i seguenti parametri:

- | | |
|--|--------|
| • Stabilità tartarica | 500 mL |
| • Acidità volatile | 50 mL |
| • Acidità totale, acidi malico, lattico, citrico | 50 mL |
| • Fabbisogno di bentonite | 500 mL |
| • Analisi dei metalli (es. Ferro, Rame) | 50 mL |

8.2 Per il laboratorio di microbiologia alimentare

Per il controllo microbiologico dei mosti prima o durante la fermentazione, e dei campioni prelevati dalle cisterne sono necessari 250 mL di campione. Nell'effettuare il prelievo del campione si raccomanda l'uso di recipienti sterili. In caso questi non fossero disponibili, è possibile utilizzare delle bottiglie pulite avvindate tre volte con il campione.

- Per i controlli sui vini imbottigliati è necessaria almeno una bottiglia da 0,75 L tappata.
- Per i controlli dei lieviti secchi attivi sono necessari 50 g di prodotto.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 10 20/12/2017
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 11 di 11

richiedente), il rispettivo Laboratorio provvederà a inserire i dati mancanti ed effettuare l'analisi del campione come da richiesta. In caso contrario il campione non verrà accettato e di conseguenza smaltito.

In casi di eccezione può capitare che i Laboratori non siano occupati (per partecipazione a riunioni, corsi di formazione, raccolta dei campioni per le analisi prevendemmiali sulle uve). In questo caso i campioni possono essere consegnati al centralino nell'edificio principale o al personale dello spaccio dei vini (campioni di vino).

11 COMUNICAZIONE DEI RISULTATI

I risultati preliminari delle analisi vengono anticipati via fax o mail, l'originale del certificato d'analisi viene inviato per posta insieme alla fattura commerciale. Dopo l'accettazione del campione si procede all'analisi in base alla sequenza di arrivo. Il tempo medio (gg =giorni lavorativi) di comunicazione dei risultati è il seguente:

Analisi chimico/fisica terreni pacchetto base elementi nutritivi	20 giorni
Analisi chimica terreni pacchetto base Azoto-Nmin	3 giorni
Analisi chimica organi vegetali pacchetto base elementi nutritivi	4 giorni
Analisi chimica frutta pacchetto base elementi nutritivi	7 giorni
Analisi chimico/fisica terricci e compost pacchetto base elementi nutritivi	3 giorni
Analisi chimica campioni speciali pacchetto base elementi nutritivi	16 giorni
Analisi chimica foraggi pacchetto base Weende, elementi minerali e microelementi	13 giorni
Analisi chimica residui antiparassitari/pesticidi metodo multiresiduale GC/MS o LC/MS	11 giorni
Analisi chimiche su vini e bevande	3-5 giorni
Analisi microbiologiche, test di sterilità	10 giorni
Analisi microbiologiche per la ricerca di lieviti	5-10 giorni
Analisi microbiologiche per la ricerca di batteri	10 giorni
Analisi microbiologiche per l'osservazione al microscopio	1-2 giorni

12 MODULI, CONTATTI

Ogni cliente ha la possibilità di rivolgersi al personale dei Laboratori per via telefonica o per iscritto per avere ulteriori informazioni, porgere domande o avere un'interpretazione dei risultati delle analisi, o per presentare dei reclami. I numeri di telefono e gli indirizzi di posta elettronica si trovano sul sito internet del Centro di Sperimentazione www.laimburg.it dove si può scaricare tutta la modulistica riguardante i servizi offerti dai Laboratori.