

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 1 di 15

INHALT/INDICE

1	PROBENNAHME	2
1.1	Weinproben	2
1.2	Rückstandsanalysen	2
1.3	Boden-, Pflanzen-, Futtermittel- und Sonderanalysen	3
1.4	Lebensmittelproben fürs Labor für Aromen und Metaboliten (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen)	3
2	MINDESTPROBEMENGE	4
2.1	Für das Labor für Wein- und Getränkeanalytik	4
2.2	Für das Labor für Lebensmittelmikrobiologie	4
2.3	Für das Labor für Rückstände und Kontaminanten	4
2.4	Für das Labor für Futtermittel- und Sonderanalysen	5
2.5	Für das Labor für Boden- und Pflanzenanalysen	5
2.6	Für das Labor für Aromen und Metaboliten (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen)	5
3	KENNZEICHNUNG DER PROBEN	6
4	ABGABE DER PROBEN – ÖFFNUNGSZEITEN DES INSTITUTS FÜR AGRIKULTURCHEMIE UND LEBENSMITTELQUALITÄT	6
4.1	Abgabe der Proben im Labor für Aromen und Metaboliten – NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen)	7
5	MITTEILUNG DER ERGEBNISSE	8
6	FORMULARE, KONTAKTE	8
1	PRELIEVO DEI CAMPIONI	9
1.1	Campioni di vino	9
1.2	Analisi residui	9
1.3	Analisi terreni, organi vegetali, foraggi ed analisi speciali	9
1.4	Analisi di campioni alimentari per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano)	10
2	QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE	11
2.1	Per il Laboratorio di analisi Vino e Bevande	11
2.2	Per il Laboratorio di Microbiologia Alimentare	11
2.3	Per il Laboratorio di analisi Residui e Contaminanti	11
2.4	Per il Laboratorio di analisi Foraggi	12
2.5	Per il Laboratorio di analisi Terreni e Organi Vegetali	12
2.6	Per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano)	12
3	SEGNATURA DEI CAMPIONI	13
4	CONSEGNA DEI CAMPIONI – ORARI DI APERTURA DELL'ISTITUTO DI CHIMICA AGRARIA E QUALITÀ ALIMENTARE	13
4.1	Consegna dei campioni per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti – NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano)	14
5	COMUNICAZIONE DEI RISULTATI	15
6	MODULI, CONTATTI	15

 <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. 11</p> <p>14/02/2020</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 2 di 15</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. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 3 di 15

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.

1.4 Lebensmittelproben fürs Labor für Aromen und Metaboliten (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen)

Die Proben fürs Labor für Aromen und Metaboliten müssen bei niedriger Temperatur (<10°C) und vor Licht geschützt werden; Für flüssige Proben (Wein, Apfelsaft, Apfelwein, Bier, Essig, Most*) Behälter aus dunklem Glas, durchsichtigem Material oder zumindest mit Alu-Folie eingepackte Behälter nehmen. Probenbehälter ganz befüllen, da der Sauerstoff die zu analysierenden Parameter beeinflussen kann. Für Äpfel, Früchte, oder Trauben Säcke aus Nylon benützen.

*Für Most Empfehlungen unter Punkt 1.1 berücksichtigen (Sonderfälle Weinproben).

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 4 di 15

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:

- | | |
|--|--------|
| • Weinstabilität | 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.

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.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 5 di 15

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

2.6 Für das Labor für Aromen und Metaboliten (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen)

In Funktion der zu analysierenden Parameter und der Charakteristik der zu untersuchenden Produkte bewertet der Kunde die Probennahme selbst. Es wird gebeten die Aufmerksamkeit auf die Repräsentativität der Proben auf die gesamte Lieferung zu geben. Folgend werden die minimalen Mengen für die verschiedenen Proben angeführt:

- 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, die Beeren müssen mit dem Stielansatz entnommen werden; Minimum 100 Beeren, Mindestgewicht der Probe 300 g.
- Wein, Apfel- oder Fruchtsaft, Apfelwein, Bier, Essig oder Most: mindestens 500 mL in einer geschlossenen und sauberen Glas-Flasche (sieh zusätzliche Information unter Punkt 1.4).
- Früchte: Die Probe muss mindestens aus 10 Einheiten (Früchten) bestehen; für Aprikosen, Pfirsiche und ähnliches mindestens 1 kg. Für kleine Früchte (Blaubeere, Erdbeeren, Himbeeren) mindestens 300 g. Die Früchte müssen zum Verzehr geeignet sein und dürfen keine Verderb- oder Verfallsanzeichen wie Fäulnis oder Runzeln aufweisen.

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p>	<h2>COMUNICAZIONE – MITTEILUNG</h2> <h3>Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni</h3>	<p>4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 6 di 15</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**

Für Abgabe und Öffnungszeiten der Proben im Labor für Aromen und Metaboliten siehe eigenen Punkt 4.1.

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 (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

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 7 di 15

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.

Weiter Informationen finden sie auf der Homepage des Versuchszentrums Laimburg unter www.laimburg.it

4.1 Abgabe der Proben im Labor für Aromen und Metaboliten – NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen

Die Abgabe der Proben im Labor für Aromen und Metaboliten, welches sich im NOI Techpark Südtirol/Alto Adige in Bozen Süd befindet, ist möglich von 09.00 – 11.00 (Montag – Freitag).

Das Labor befindet sich im NOI Techpark Südtirol/Alto Adige, Alessandro Volta Str. 13, 39100 Bozen, Gebäude A2, 4. Stock (Stiege West, Lastenaufzug verwenden, welcher sich am Ende des Ganges im Parterre befindet).

Die Abgabe der Proben außerhalb der Öffnungszeiten können telefonisch unter 0471 414842 oder 0471 414844 vereinbart werden oder per mail an peter.robatscher@laimburg.it.

Die Proben können auch mit Kurier oder Post an folgende Adresse gesendet werden: Labor für Aromen und Metaboliten/Versuchszentrum Laimburg, c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige, Alessandro Volta Str. 13, 39100 Bozen. Es muss ein vollständig ausgefülltes und unterschriebenes Begleitschreiben (oder ein Begleitbrief, der die gleichen Informationen enthält) den Proben beigelegt werden, ohne dessen die Proben nicht bearbeitet werden (Siehe Punkt 4).

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 8 di 15

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 Analyse Labor für Aromen und Metaboliten	14 Tage
Chemische Analyse Labor für Aromen und Metaboliten (mit Instrumente LC-MS)	28 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. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 9 di 15

1 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: evitare di consegnare bottiglie mezze piene perché 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 animale, 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.

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.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 10 di 15

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.

1.4 Analisi di campioni alimentari per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano)

I campioni per tutti i tipi di analisi per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti devono essere conservati a bassa temperatura (<10°C) e al riparo dalla luce, utilizzando per matrici liquide (Vino, succo di mela, Sidro, Birra, Aceto, Mosto*) contenitori di vetro scuro, di materiale opaco o comunque ricoperti da foglio di alluminio. Evitare di consegnare bottiglie mezze piene, perché l'ossigeno potrebbe influenzare i parametri analizzati. Per mele, frutta o uva utilizzare sacchetti di nylon.

*Per mosti vedi raccomandazioni nel punto 1.1 casi particolari.

 <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. 11</p> <p>14/02/2020</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 11 di 15</p>

2 QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE

2.1 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 |

2.2 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.

2.3 Per il Laboratorio di analisi Residui e Contaminanti

In funzione dei parametri da analizzare e del quesito da chiarire il cliente valuta il metodo di campionamento. Si prega pertanto di eseguire il campionamento prestando la massima attenzione alla rappresentatività del campione per tutta la partita. Di seguito si riportano le quantità minime richieste:

- Foglie: almeno 50 foglie.
- Mele: il campione deve essere costituito da almeno 10 unità (frutti) dal peso di almeno 1 kg. I frutti devono essere idonei al consumo, senza deterioramento alcuno come marciume o raggrinzamento.
- Uva: prelevare singoli acini da diversi grappoli, minimo 300 g.
- Altri alimenti: almeno 10 unità (frutti) e minimo 300 g.
- Vino: almeno 500 mL in una bottiglia di vetro o plastica pulita e chiusa ermeticamente.

 <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. 11</p> <p>14/02/2020</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 12 di 15</p>

2.4 Per il Laboratorio di analisi Foraggi

- Foraggi, mangimi, insilati 1 Kg oppure 6 Litri

2.5 Per il Laboratorio di analisi Terreni e Organi Vegetali

- Terreni 1/2 Kg ben mescolato in un sacchetto di plastica pulito
- Foglie 100 foglie (in Frutticoltura senza picciolo) in un sacchetto di carta
- Frutti 20 Frutti in un sacchetto di plastica pulito
- Terricci e compost 1 Kg in un sacchetto di plastica pulito
- Acqua di irrigazione 1000 ml in na bottiglia pulita chiusa ermeticamente
- Liquame 1 Kg in un contenitore di plastica con chiusura ermetica
- In tutti gli altri casi minimo 1 kg oppure 1 litro di campione

2.6 Per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti (c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano)

In funzione dei parametri da analizzare e delle caratteristiche dei prodotti che si vogliono identificare il cliente valuta il metodo di campionamento. Si prega pertanto di eseguire il campionamento prestando la massima attenzione alla rappresentatività del campione per tutta la partita. Di seguito si riportano le quantità minime richieste:

- Mele: il campione deve essere costituito da almeno 10 unità (frutti) dal peso di almeno 1 kg. I frutti devono essere idonei al consumo, senza deterioramento alcuno come marciume o raggrinzamento.
- Uva: prelevare singoli acini da diversi grappoli, gli acini devono essere campionati con il picciolo (pedicello), minimo 100 acini dal peso di almeno 300 g.
- Vino, succhi di mela o frutta, sidro, birra, aceto o mosto: almeno 500 mL in una bottiglia di vetro pulita e chiusa ermeticamente (vedi info aggiuntiva 1.4).
- Frutta: il campione deve essere costituito da almeno 10 unità (frutti). Per albicocche, pesca e simile dal peso di almeno 1 kg. Per piccoli frutti (mirtilli, fragole, lampone) 300 g. I frutti devono essere idonei al consumo, senza deterioramento alcuno come marciume o raggrinzamento.

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 13 di 15

3 SEGNATURA DEI CAMPIONI

Per evitare errori, è necessario riportare le seguenti indicazioni in una lettera d'accompagnamento del campione:

- Committente (es. Ragione sociale della cantina, nome, ecc.)
- Segnatura del campione (es. Varietà dell'uva, numero di cisterna, ecc.)
- Analisi richieste (es. Alcol, pH, Acidità totale, ecc.)
- Firma del cliente

Una scritta sull'etichetta della bottiglia non sostituisce il modulo richiesta analisi. Nel caso che le sopra citate informazioni manchino, il cliente è tenuto a compilare un modulo presso il Laboratorio. Sul nostro sito internet potete trovare il modulo d'accompagnamento per i campioni.

4 CONSEGNA DEI CAMPIONI – ORARI DI APERTURA DELL'ISTITUTO DI CHIMICA AGRARIA E QUALITÀ ALIMENTARE

L'istituto di Chimica Agraria e Qualità Alimentare garantisce l'accettazione dei campioni nei seguenti orari:

Dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12.00 e dalle 14:00 alle 16:00

Per la consegna e gli orari di apertura del Laboratorio per Aromi e Metaboliti vedi punto 4.1.

Per ragioni di sicurezza gli accessi al Centro di Sperimentazione Laimburg rimangono chiusi durante la pausa pranzo (dalle 12.00 alle 13.00) e dalle 17.00 alle 8.00.

I campioni possono essere consegnati a mano direttamente nel Laboratorio, e rispettivamente nell'edificio principale per il Laboratorio di analisi Vino e Bevande, il Laboratorio di Microbiologia Alimentare, il Laboratorio di analisi Terreni e Organi Vegetali e il Laboratorio di analisi Foraggi, oppure nel magazzino sperimentale per il Laboratorio di analisi Residui e Contaminanti.

Oppure per posta/corriere al seguente indirizzo:

Centro di Sperimentazione Laimburg
Laimburg, 6
39040 ORA (BZ)

Vi preghiamo di inviare i campioni all'attenzione del rispettivo Responsabile.

I campioni debitamente contrassegnati vengono accettati e quindi analizzati dal rispettivo Laboratorio solamente se arrivano in Laboratorio con un modulo di richiesta analisi debitamente compilato, oppure una lettera di accompagnamento che contenga le stesse informazioni. Nel caso in cui il campione venga consegnato a mano senza il modulo richiesta analisi, oppure la lettera di accompagnamento contenente le stesse informazioni, il cliente può compilare presso il Laboratorio il corrispondente modulo. Se un

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 14 di 15

campione perviene per posta/corriere con dati incompleti, a patto che vi sia comunque una richiesta di analisi scritta (con Firma del 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).

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Centro di Sperimentazione Laimburg www.laimburg.it

4.1 Consegna dei campioni per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti – NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano

La consegna dei campioni per il Laboratorio per Aromi e Metaboliti che si trova presso il NOI Techpark Südtirol/Alto Adige a Bolzano Sud è possibile dalle ore 09:00 alle 11.00 (lunedì – venerdì).

Il Laboratorio si trova presso il NOI Techpark Südtirol/Alto Adige, Via Alessandro Volta 13, 39100 Bolzano, Edificio A2, 4. Piano (scala ovest, utilizzare il montacarichi che si trova alla fine del piano terra).

Consegne al di fuori di questo orario possono essere concordate telefonicamente al numero 0471 414842 e 0471 414844 o per mail a peter.robatscher@laimburg.it.

L'invio dei campioni tramite corriere o posta è possibile al seguente indirizzo: Laboratorio per Aromi e Metaboliti/Centro di Sperimentazione Laimburg, c/o NOI Techpark Südtirol/Alto Adige, Via Alessandro Volta 13, 39100 Bolzano. Si deve allegare in ogni caso ai campioni il modulo di richiesta analisi debitamente compilato (oppure una lettera di accompagnamento che contenga le stesse informazioni), senza di questo i campioni non potranno essere accettati (vedi paragrafo 4).

	COMUNICAZIONE – MITTEILUNG Entnahme, Transport und Abgabe von Proben – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni	4.07cc01 Rev. 11 14/02/2020
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 15 di 15

5 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 chimica presso Laboratorio per aromi e metaboliti	14 giorni
Analisi chimica presso Laboratorio per aromi e metaboliti (con strumentazione LC-MS)	28 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

6 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.