

RELAZIONE TECNICA e SOCIO-ECONOMICA ORVIETO DOC

Documento allegato alla Domanda di modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Ministeriale del 6 dicembre 2021 Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione

La presente relazione tecnica viene redatta ai sensi della procedura di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, relativa alle domande di modifiche ordinarie dei disciplinari di produzione.

Esistono due tipologie di ragioni che giustificano la domanda di modifica ordinaria del disciplinare della Doc Orvieto: ragioni climatiche e ragioni economiche volte ad intercettare nuove quote di mercato.

Tale elaborato prende in esame le caratteristiche orografiche e climatiche del territorio Orvietano.

1) INTRODUZIONE: IL RUOLO DEL CONSORZIO TUTELA VINI DI ORVIETO

Il Consorzio di Tutela Vini di Orvieto, rappresenta e tutela la Denominazione di Origine controllata dell'Orvieto fin dal 1971.

In data 7 Agosto 2024 il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste – Masaf ha emanato il Decreto di conferma dell'incarico al Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della DOC ORVIETO, ai sensi dell'articolo 41, commi 1 e 4 della Legge 12 Dicembre 2016 n. 238.

Una Denominazione molto estesa, e, dallo schedario viticolo, la produzione fin dall'inizio è in mano, in larga parte, alle grandi cantine, il rimanente, alle aziende medio/piccole per un areale con un'estensione potenziale di complessivi 2.100 ettari.

L'analisi ci porta a considerare che gran parte dei produttori (70%) è compresa nella fascia di superfici vitate, rivendicabile da 0 a 4.99 ettari, che a loro volta conferiscono le uve presso le due maggiori cantine cooperative.

Tra i compiti principali di un Consorzio di Tutela spicca la formulazione di proposte per *“l'attuazione delle politiche di Governo”* ai fini del conseguimento degli equilibri di mercato, oltre alla promozione e alla valorizzazione del prodotto Orvieto nei confini nazionali e successivamente in quelli internazionali.

1.1 La Denominazione dell'Orvieto Doc

La Denominazione di origine controllata «Orvieto», ivi compresa la sottozona Orvieto Classico, anche nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore e vendemmia tardiva è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione. La tipologia vendemmia tardiva può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata Orvieto e Orvieto Classico con la qualificazione Superiore.

Ai sensi dell'articolo 2 del Disciplinare di produzione riguardante la base ampelografica *“I vini a denominazione di origine controllata “Orvieto” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni seguenti, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto minimo 60%. Possono concorrere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria e per la Provincia di Viterbo fino a massimo 40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.”*

Le uve destinate alla produzione dei vini «Orvieto» devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano, in provincia di Terni, e Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio, in provincia di Viterbo.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata Orvieto devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% vol, mentre per la tipologia superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol.

Diversamente le uve destinate alla produzione della tipologia Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13% vol e la data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino qualificato Vendemmia Tardiva deve avvenire non prima del 1° ottobre

1.2) Dalla modifica temporanea alla modifica ordinaria

Secondo il disciplinare attualmente in vigore nell' articolo 6 “Caratteristiche al consumo”:

“I vini a denominazione di origine controllata “Orvieto” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato e gradevole;

sapore: secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Il Decreto del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste n. 0362383 di 8 Agosto 2024 ha accolto la domanda del Consorzio Tutela Vini di Orvieto, presentata in data 17 Luglio 2024, volta ad ottenere la modifica temporanea del Disciplinare di produzione prevedendo una riduzione del titolo alcolometrico volumico totale minimo della sola tipologia “Orvieto” al valore di 10,00% vol.

Tale richiesta derivava dalle condizioni metereologiche sfavorevoli al normale sviluppo vegetativo della vite, verificatesi nella primavera 2024.

La sperimentazione ha dato ottimi risultati ed i prodotti Orvieto Doc a ridotta gradazione possono costituire delle nuove eccellenze.

La presente relazione contiene una concisa esposizione dei motivi climatici e di mercato su cui la richiesta di modifica ordinaria è fondata.

2) CAMBIAMENTI CLIMATICI: FLESSIBILITÀ E ADATTABILITÀ DEI DISCIPLINARI

La presente relazione tecnica è stata redatta dopo la sperimentazione, derivante dalla modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione Orvieto Doc, nella vendemmia 2024.

A causa del cambiamento climatico il disciplinare di produzione della Doc Orvieto necessita di una maggiore flessibilità ed adattabilità.

Negli ultimi anni l'analisi dei dati della rete pluviometrica italiana ha evidenziato grandi cambiamenti. L'aumento della temperatura media ha comportato cambiamenti, non solo a livello climatico, interessando principalmente l'intensità e la frequenza delle precipitazioni, degli eventi siccitosi e delle "onde di calore", ma anche a livello fisiologico della pianta.

Temperature più alte incrementano il livello di evapotraspirazione delle piante e di conseguenza incidono sul bilancio idrico durante il ciclo vegetativo.

In questa ottica l'aumento medio della temperatura ed una differente distribuzione delle precipitazioni nell'anno hanno modificato le fasi fenologiche classiche influenzando la dinamica degli elementi nutritivi della vite e gli aspetti qualitativi, organolettici e sensoriali del vino.

Nell'ultimo triennio, durante il ciclo vegetativo, si sono spesso verificate delle avversità atmosferiche, quali ad esempio temporali di breve durata ma di eccezionale intensità (tali dati erano stati tramessi, in data 17 Luglio 2024, al Ministero per la richiesta di modifica temporanea).

Se il surplus idrico colpisce varietà sensibili potremmo avere una spaccatura degli acini e riduzione di produzione e, infine, una tendenza degli acini a staccarsi durante le fasi di confezionamento e trasporto. In questi casi, la qualità delle bacche si abbassa con minor intensità del colore delle bacche, riduzione dell'aroma e incremento dell'acidità.

Si osserva, pertanto, una notevole variabilità delle situazioni dei vigneti all'interno dello stesso areale e soprattutto una notevole variabilità nei tempi di maturazione dell'uva.

Le tecniche per ridurre la gradazione sono molteplici attraverso la regolazione della fermentazione alcolica; la riduzione del contenuto alcolico dei vini può essere ottenuta senza stravolgimenti della denominazione Orvieto Doc.

La modifica temporanea ha consentito uno studio delle condizioni fermentative più idonee per ridurre il contenuto alcolico; occorre inoltre precisare che si tratta di una alternativa che potrebbe

portare la denominazione Orvieto Doc a sperimentare rimedi biotecnologici (a titolo meramente esemplificativo l'utilizzo di fermentazioni multistarter).

In una simile situazione, dato il contesto di mercato globale caratterizzato da una eccedenza produttiva e dati i cambiamenti climatici, occorre favorire la flessibilità dei disciplinari di produzione.

3) DOC ORVIETO: TENDENZE RECENTI DI MERCATO

Per analizzare il valore economico della denominazione non si può non partire da una breve analisi dei dati dell'ultimo triennio.

Andamento quantitativo degli ultimi tre anni delle Denominazioni dell'Orvieto Doc

Occorre partire dalla produzione in ettolitri dell'ultimo triennio.

ANNO	2021	2022	2023
ORVIETO DOC	89.643	87.648	69.146

Occorre precisare che la vendemmia 2023 aveva registrato un importantissimo calo della produzione vitivinicola. Nonostante questo decremento produttivo l'interazione tra domanda ed offerta non ha portato ad un pieno raggiungimento di un equilibrio di mercato della denominazione Orvieto Doc.

Il Consorzio Tutela Vini di Orvieto ha presentato istanza, ai sensi della Legge n. 238 del 2016 art. 39 comma II e comma IV, riguardante la riduzione della massima di uva per ettaro.

Le giacenze registrate in alcuni territori viticoli italiani e la tendenza globale ad un differente modello di consumo del prodotto vino impongono delle riflessioni rispetto agli strumenti di governo dell'offerta produttiva.

3.1 Dimensione Economica della Doc Orvieto

a) Nuovi modelli di consumo- Le difficoltà della categoria merceologica vino.

Non solo a livello italiano, ma anche a livello internazionale, negli ultimi decenni il trend dei consumi legato al vino ha subito una parabola decrescente. Alla base di ciò vi è un vero e proprio cambiamento nello stile di vita della popolazione, con l'affermazione di nuovi modelli di consumo.

Le generazioni precedenti privilegiavano un consumo quotidiano, in concomitanza dei pasti. Nell'ultimo decennio, al contrario, si è passati progressivamente ad un consumo occasionale, prevalentemente fuori casa e lontano dai pasti (a titolo meramente esemplificativo basti pensare alla moderna "abitudine dell'aperitivo").

In questo contesto storico sono cresciuti prodotti differenti, rispetto alla categoria merceologica vino.

Secondo una ricerca dell'International Market Analysis Research and Consulting Group (IMARC), il mercato complessivo low e no-alcol in Europa dovrebbe raggiungere i 15,4 miliardi di euro entro il 2032, con un tasso di crescita del 6,56% nel periodo compreso tra quest'anno e quella data.

b) Analisi delle potenzialità della denominazione Orvieto Doc nei mercati internazionali

Il Consorzio Tutela Vini di Orvieto, fin dalla nascita ha adottato tutte le misure necessarie per la tutela delle denominazioni per le quali è stato riconosciuto e affidato come da art. 41 comma 4, del Testo Unico del Vino.

La raccolta dei dati produttivi annuali viene fatta in maniera scrupolosa, nella quale sono coinvolti gli organismi di controllo che forniscono informazioni provenienti dalle filiere vitivinicole. Il controllo per tutelare la Denominazione continua anche sugli scaffali della GDO e Ho.re.ca. attraverso le ispezioni dell'Agente Vigilatore. A fronte di un consumo locale pari 10%, la commercializzazione risulta essere diretta per il 35% verso il resto dell'Italia. La situazione attuale presenta un'ampia diversificazione produttiva, che insegue dunque, un mercato sfaccettato e sparso per tutto il mondo. Le vendite si distribuiscono oggi per il 45% sul mercato italiano e per il 55% verso un'ampia fascia di Paesi esteri (in primis Stati Uniti).

Lo scenario internazionale - nel quale si vengono a determinare le dinamiche della domanda e dell'offerta di vino - è profondamente mutato negli ultimi anni ed appare destinato a cambiare ulteriormente per effetto di tre grandi spinte.

Innanzitutto, vi sono i cambiamenti dei consumi che riguardano sia la localizzazione della domanda, con l'affacciarsi sui mercati internazionali di nuovi consumatori (Cina, Giappone, ecc.), che le tipologie di consumatori e le cosiddette occasioni di consumo.

In secondo luogo la recente riforma dell'OCM vino ha modificato le regole per la produzione e la commercializzazione del prodotto e, più in generale, ha fortemente modificato il sistema degli incentivi alla produzione nell'area, interna all'Unione Europea.

La terza spinta riguarda l'adeguamento del mercato alle nuove strategie di sostenibilità vitivinicola.

Il Rapporto Ismea-Qualivita 2024 ha, infatti, evidenziato delle importanti dinamiche internazionali che possono fotografare il momento storico

	2022	2023	Variazione
Valore economico vini DOP IGP per Regione Umbria	36 Milioni di Euro	33 Milioni di Euro	- 9%
Esportazioni Italiane vini Dop Igp per destinazione - USA	3,434 Migliaia di Ettolitri	3.125 Migliaia di Ettolitri	- 9%
Esportazioni Italiane vini Dop Igp per destinazione - UK	2.460 Migliaia di ettolitri	2.430 Migliaia di Ettolitri	-1,2%

Gli Stati Uniti, sono il primo paese per l'export enoico orvietano ed è un mercato in crisi.

Il mercato vinicolo statunitense è stato recentemente analizzato da Wine Australia nel report "US Wine Market Insights 2024". Questa analisi rivela come, negli Stati Uniti, la pandemia abbia

influenzato e continui ad influenzare il consumo di vino, le dinamiche di mercato e le abitudini dei consumatori.

Per quanto riguarda il consumatore non esperto, si evidenziano target più facilmente conquistabili fin da subito, in quanto il prodotto con informazione dichiarata sulla riduzione alcolica, appare talvolta meglio percepito del vino non dealcolato, in particolare nel caso del vino bianco.

L'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea ha portato significativi cambiamenti nelle procedure di importazione di prodotti alcolici. In questa ottica una riduzione del titolo alcolometrico potrebbe sicuramente costituire un importante incentivo alla ripresa delle esportazioni della Doc Orvieto nel mercato inglese.

4) RISULTATI ANALISI: PARAMETRI ANALITICI

I parametri analitici analizzati e riscontrati nei campioni a bassa gradazione, ottenuti durante il periodo della modifica temporanea, hanno dato ottimi risultati.

In allegato alla presente relazione si trasmette il referto redatto dal laboratorio OMNIADUE LAB con sede ad Orvieto (TR) autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) per il rilascio delle certificazioni nel settore vitivinicolo ed oleico; la società è regolarmente iscritta nell'elenco dei Laboratori della Regione Umbria (n. 100-TR-04) che effettuano analisi ai fini dell'Autocontrollo (HACCP) ed è accreditato ACCREDIA (n. 0401).

Sono stati esaminati due campioni:

Tipologia Campione		Titolo alcolometrico volumico
Annata 2024	Orvieto Doc	10,48
Annata 2024	Orvieto Doc - Classico	10,35

Entrambi i campioni a bassa gradazione hanno mostrato caratteristiche di idoneità.

5) CONCLUSIONI

In un contesto complesso ed in continua trasformazione come quello vitivinicolo attuale, saper affrontare il cambiamento è un requisito essenziale per ogni Consorzio di Tutela.

Il mercato della DOC ORVIETO, soprattutto nel contesto della domanda estera, sta vivendo una fase di decrescita. Per questo motivo è sempre più necessario un cambio di rotta verso nuovi modelli produttivi. Nel momento in cui la domanda di una Denominazione inizia a decrescere un Consorzio di Tutela ha il dovere, prima di tutto, di comprendere se il prodotto abbia iniziato una fase di declino o vi sia un semplice arresto temporaneo delle vendite.

Il Consorzio Tutela Vini di Orvieto – grazie al lavoro di tutte le componenti sociali – ha sempre svolto un lavoro di monitoraggio del posizionamento del prodotto Orvieto Doc nel contesto storico e di mercato.

In un'ottica di posizionamento competitivo dei vini bianchi italiani – nei prossimi decenni – dovrebbero essere privilegiati i vini a bassa gradazione alcolica.

Le caratteristiche morfologiche e pedo-climatiche del territorio Orvietano, unite alle tradizionali tecniche di coltivazione e lavorazione, consentono alla nostra Denominazione Orvieto Doc di essere un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche ed inconfondibili.

La grande eterogeneità dei terreni (argillosi, vulcanici, sabbiosi e alluvionali) unita alla variabilità del clima mediterraneo e alle forti escursioni termiche, dona ai vini grande complessità e carattere.

Le recenti evoluzioni hanno modificato i gusti e le sensibilità dei consumatori. Occorre, in questo contesto, analizzare il ruolo delle modifiche dei disciplinari di produzione. Tali scelte possono creare spazi di espansione dell'offerta.

In questa ottica una riduzione del titolo alcolometrico andrebbe ad intercettare segmenti di mercato nuovi. Se si considera l'accaduto, a livello mondiale, per i mercati, per i consumatori e per i cittadini, possiamo ipotizzare il 2025 un anno zero, di ripartenze e di nuove progettazioni soprattutto verso il mercato enologico a bassa gradazione, identificato come uno dei più trainanti dell'economia italiana.

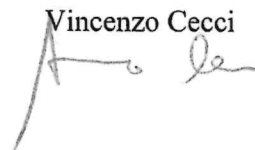
Sussistono, in conclusione, tutti i presupposti per una modifica ordinaria del disciplinare della Doc Orvieto che andrebbe a conferire alla Denominazione un valore aggiunto.

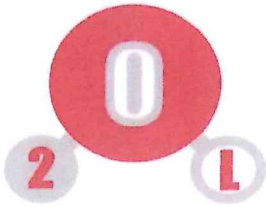
Si trasmettono – in allegato alla presente relazione tecnica i seguenti documenti:

1-2) Rapporti di prova del 17 Dicembre 2024 trasmessi dal laboratorio OMNIADUE LAB.

Il Presidente

Vincenzo Cecci





RAPPORTO DI PROVA N. 241216-06V

DEL 17/12/2024



LAB N° 0401 L

COMMITTENTE: CONSORZIO TUTELA VINI DOC ORVIETO – CORSO CAVOUR N. 36 – 05018 ORVIETO (TR)

DESCRIZIONE CAMPIONE: VINO BIANCO ORVIETO DOC 2024

CODICE INTERNO CAMPIONE : 241216-06V

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA DA 0,750 L

DATA RICEVIMENTO CAMPIONE: 16/12/2024

CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DA: CIUFFA ENRICO

DATA: 12-12-2024

VERBALE: N. 2-24

PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO: ==

ULTERIORI INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE: =

TIPO DI PROVA	Risultato	Incertezza Estesa	U.M.	Valori Minimi (1)	Valori Massimi (1)	Metodo utilizzato	LOQ	Data inizio analisi	Data fine analisi
Acidità totale	5,35	± 0,20	g/l acido tartarico	4,50		OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015		16/12/2024	16/12/2024
Titolo alcolometrico volumico	10,48	± 0,16	% V/V			OIV-MA-AS312-01 Met C R2021		16/12/2024	16/12/2024
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	10,51	± 0,17	% V/V	10,00		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio	20,0	± 2,0	g/l	14,0		OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Estratto secco totale	20,6	± 1,1	g/l			OIV-MA-AS2-03B R2012		16/12/2024	16/12/2024
Fruttosio, Glucosio	0,6	± 0,1	g/l			OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Anidride solforosa totale	96	± 16	mg/l SO ₂			OIV-MA-AS323-04B R2009		16/12/2024	16/12/2024
Anidride solforosa libera	27	± 6	mg/l SO ₂			OIV-MA-AS323-04B R2009		16/12/2024	16/12/2024
Acidità volatile	0,10	± 0,06	g/l acido acetico			OIV-MA-AS313-02 R2015 escluso allegato		16/12/2024	16/12/2024

(*) prova/campionamento non accreditato/o da ACCREDIA

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali, l'incertezza di misura estesa, se riportata, è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 e si basa su l'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura K= 2, fornendo un livello di fiducia del 95%. L'incertezza standard combinata è stata presa come uguale alla deviazione standard della riproducibilità intralaboratorio. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciali corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

U.M.=Unità di Misura LOQ = Limite di Quantificazione LOD = Limite di Rilevabilità N.D. = (< LOD)

(1) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Orvieto" (Modifica Temporanea Decreto N. 0362382 del 08/08/2024)

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifici, OMNIA DUE LAB applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, Omnia Due Lab declina ogni responsabilità per tutte le informazioni fornite dal Cliente (descrizione del campione, luogo e data di campionamento, modalità di conservazione e trasporto del campione). I risultati contenuti nel Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto e/o prelevato.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70-120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero.

Il laboratorio conserva i campioni analizzati, se le condizioni lo consentono, solo per il tempo necessario all'esecuzione delle analisi e fino alla redazione del Rapporto di Prova.

Un contro campione, se presente, è conservato dal laboratorio per un mese o per un periodo in accordo a normative vigenti, salvo diverse indicazioni e se la natura e la quantità del campione lo consentono.

E' vietata la riproduzione di singole parti del rapporto di prova senza l'approvazione scritta di Omnia Due Lab. Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Giudizio:

I valori dei parametri analizzati risultano **CONFORMI** a quelli previsti dal disciplinare di produzione.

(regola decisionale riportata nel documento MIPAAF (Prot.0005385 del 06-03-2013 e Prot.0008730 del 04-06-2018))

Orvieto li, 17 Dicembre 2024

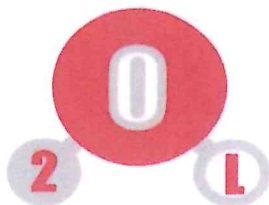
Il responsabile del laboratorio

Dott. Sergio DALMONTE
Chimico

Ordine dei Chimici del Lazio Umbria Abruzzo e Molise
Iscrizione n. 1731

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

FINE RAPPORTO DI PROVA



RAPPORTO DI PROVA N. 241216-05V

DEL 17/12/2024



LAB N° 0401 L

COMMITTENTE: CONSORZIO TUTELA VINI DOC ORVIETO – CORSO CAVOUR N. 36 – 05018 ORVIETO (TR)

DESCRIZIONE CAMPIONE: VINO BIANCO ORVIETO CLASSICO DOC 2024

CODICE INTERNO CAMPIONE : 241216-05V

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA DA 0,750 L

DATA RICEVIMENTO CAMPIONE: 16/12/2024

CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DA: CIUFFA ENRICO

DATA: 12-12-2024

VERBALE: N. 1-24

PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO: ==

ULTERIORI INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE: =

TIPO DI PROVA	Risultato	Incertezza Estesa	U.M.	Valori Minimi (1)	Valori Massimi (1)	Metodo utilizzato	LOQ	Data inizio analisi	Data fine analisi
Acidità totale	5,27	± 0,20	g/l acido tartarico	4,50		OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015		16/12/2024	16/12/2024
Titolo alcolometrico volumico	10,35	± 0,16	% V/V			OIV-MA-AS312-01 Met C R2021		16/12/2024	16/12/2024
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	10,38	± 0,17	% V/V	10,00		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio	19,9	± 2,0	g/l	14,0		OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Estratto secco totale	20,5	± 1,1	g/l			OIV-MA-AS2-03B R2012		16/12/2024	16/12/2024
Fruttosio, Glucosio	0,6	± 0,1	g/l			OIV-MA-AS311-10 R2018		16/12/2024	16/12/2024
Anidride solforosa totale	116	± 16	mg/l SO ₂			OIV-MA-AS323-04B R2009		16/12/2024	16/12/2024
Anidride solforosa libera	39	± 6	mg/l SO ₂			OIV-MA-AS323-04B R2009		16/12/2024	16/12/2024
Acidità volatile	0,10	± 0,06	g/l acido acetico			OIV-MA-AS313-02 R2015 escluso allegato		16/12/2024	16/12/2024

(*) prova/campionamento non accreditato/o da ACCREDIA

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali, l'incertezza di misura estesa, se riportata, è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 e si basa su l'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura K= 2, fornendo un livello di fiducia del 95%. L'incertezza standard combinata è stata presa come uguale alla deviazione standard della riproducibilità intralaboratorio. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciali corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

U.M.=Unità di Misura LOQ = Limite di Quantificazione LOD = Limite di Rilevabilità N.D. = (< LOD)

(1) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Orvieto" (Modifica Temporanea Decreto N. 0362382 del 08/08/2024)

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, OMNIADUE LAB applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (compresa le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, Omniadue Lab declina ogni responsabilità per tutte le informazioni fornite dal Cliente (descrizione del campione, luogo e data di campionamento, modalità di conservazione e trasporto del campione). I risultati contenuti nel Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto e/o prelevato.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70-120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero.

Il laboratorio conserva i campioni analizzati, se le condizioni lo consentono, solo per il tempo necessario all'esecuzione delle analisi e fino alla redazione del Rapporto di Prova.

Un contro campione, se presente, è conservato dal laboratorio per un mese o per un periodo in accordo a normative vigenti, salvo diverse indicazioni e se la natura e la quantità del campione lo consentono.

E' vietata la riproduzione di singole parti del rapporto di prova senza l'approvazione scritta di Omniadue Lab. Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Giudizio:

I valori dei parametri analizzati risultano **CONFORMI** a quelli previsti dal disciplinare di produzione.

(regola decisionale riportata nel documento MIPAAF (Prot.0005385 del 06-03-2013 e Prot.0008730 del 04-06-2018)

Orvieto lì, 17 Dicembre 2024

Il responsabile del laboratorio

Dott. Sergio DALMONTE
Chimico

Ordine dei Chimici del Lazio Umbria Abruzzo e Molise
Iscrizione n. 1731

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

FINE RAPPORTO DI PROVA