

## Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino all'11 ottobre 2019 data di scadenza dell'accREDITamento.

## Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il laboratorio Wine Making Control di Donelli Mauro perda l'accREDITamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da ACCREDIA – L'Ente Italiano di AccredITamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accREDITamento e vigilanza del mercato.

## Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accREDITato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 27 ottobre 2015

*Il direttore generale:* GATTO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-AS2-07B R2009
Estratto secco totale (15-300 g/l)	OIV MA-AS2-03B R2012
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso saccarosio (10-35 g/l)	OIV MA-AS2-03B R2012+OIV MA-AS311-02 R2009
Tenore zuccherino (0-75% m/m)	OIV MA-AS2-02 R2012
Acidità fissa (2-20 g/l)	OIV MA-AS313-03 R2009
Acido sorbico (0-250 mg/l)	OIV MA-AS313-14A R2009
Anidride solforosa (0-500 mg/l)	OIV MA-AS323-04B R2009
Ceneri (0,5-4 g/l)	OIV MA-AS2-04 R2009
Cloruri (0,02-1,2 g/l)	OIV MA-AS321-02 R2009
Indice di Folin-Ciocalteu (0,1-75)	OIV MA-AS2-10 R2009
Metanolo (0-0,5 g/l)	OIV MA-AS 312-03B R2009
Sovrapressione (0-6 bar)	OIV MA-AS314-02 R2003
Titolo alcolometrico volumico (0-16 %vol)	OIV MA-AS312-01A par.4C R2009
Acidità totale (3-15 g/l)	OIV MA-AS313-01 par.5.3 R2009
Glucosio e fruttosio (0,1 - 250 g/l)	OIV MA-AS311-02 R2009
pH (2,5-4,5)	OIV MA-AS313-15 R2011
Acidità volatile (0-3 g/l)	OIV MA-AS313-02 R2009
Anidride carbonica (1,5-10 g/l)	OIV MA-AS314-01 par. 2.2 R2006

