



Centro enochimico Barbera

di Barbera Francesco Massimiliano & C. S.A.S.

Via CB2 ,1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel./Fax +39 0924 911929 - e-mail: ceblab@tiscali.it - www.centrobarbera.it

INFORMATIVA AL CLIENTE

1. Richiesta di prova

Le richieste di analisi possono essere effettuate:

- mediante presentazione dell'apposito Verbale di campionamento compilato in tutte le sue parti, in modo che siano chiari lo scopo della richiesta, il paese di destinazione del vino (quando applicabile) ed ogni altra informazione di rilevanza per gestire il processo analitico e fornire i risultati desiderati rapidamente;
- mediante richiesta da parte del cliente formalizzata su apposito modulo del Laboratorio (Ricezione Campioni e Richiesta analisi) al momento della consegna del campione.

Il campione analizzato, salvo diversa indicazione, si intende sempre inviato dal Committente.

2. Trasporto campioni

Si ricorda che L'art. 4 del D.P.R. 6/10/78 n° 627 esonera dall'emissione della bolla di accompagnamento i saggi, provette o campioni, purché siano accompagnati da una dichiarazione scritta che ne accerti la natura di "campione gratuito o senza valore" e siano opportunamente marcati in modo indelebile.

3. Esecuzione prove

Le prove vengono effettuate mediante norme di prova ufficiali (Metodi pubblicati sulle Gazzette Ufficiali Italiana o CEE) o secondo metodi di prova del Laboratorio.

Nel caso di controlli ufficiali dei vini e di rilascio di documenti e certificati il Laboratorio adotta i protocolli analitici previsti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

4. Risultati di prova

I risultati riportati sul Rapporto di prova sono rappresentativi del solo campione presentato; eventuali giudizi di conformità sono relativi al solo campione e non a lotti o partite di prodotto.

Il Laboratorio non ha responsabilità alcuna sugli eventuali danni arrecati al Committente o a terzi dall'utilizzo dei risultati di prova, né per ritardi nella consegna dei risultati di prova dovuti a cause di forza maggiore.

5. Prelievo e conservazione dei campioni

Il Laboratorio esegue solo prove su campioni forniti dal Cliente e non si assume nessuna responsabilità derivante da modalità di attuazione improprie.

Le modalità di campionamento devono rispettare i seguenti criteri per il vino e l'olio:

- prelievo da una massa contenuta in un recipiente più o meno voluminoso → dopo aver provveduto ad accurati rimontaggi con pompe di adeguata portata, è bene prelevare almeno tre campioni ad altezze diverse, che saranno poi mescolati fra loro per fornire il liquido da analizzare;
- prelievo in fase di confezionamento → vedi prelievo di prodotto confezionato;
- prelievo di prodotto confezionato → prelevare due campioni di prodotto finito in maniera casuale dall'intera partita confezionata;
- per il vino utilizzare sempre contenitori per i campioni asciutti e puliti, riempiti completamente, soprattutto se l'analisi avverrà a distanza di qualche tempo o in luogo non immediatamente adiacente allo stabilimento enologico in cui il prelievo è stato effettuato;
- per l'olio utilizzare sempre contenitori di vetro oscuro asciutti e puliti, riempiti completamente, soprattutto se l'analisi avverrà a distanza di qualche tempo o in luogo non immediatamente adiacente all'oleificio in cui il prelievo è stato effettuato;
- per il vino prelevare e consegnare al laboratorio due bottiglie di campioni da 75 cl in caso di controlli ufficiali oppure una bottiglia da 75 cl per poter eseguire le prove per il controllo qualità interno;

- per l'olio prelevare e consegnare al laboratorio due bottiglie di campioni da 50 cl o 25 cl in caso di controlli ufficiali oppure una bottiglia da 10 cl per poter eseguire le prove per il controllo qualità interno;
- chiudere i contenitori ermeticamente e sigillarli;
- etichettare i contenitori indicando: data prelievo, luogo e nome della Ditta presso cui è stato fatto il campionamento, identificazione univoca del campione, peso netto dell'intera partita;
- non lasciare il campione esposto a fonti di calore nel periodo tra il campionamento e la consegna al Laboratorio, per l'olio inoltre il campione deve essere tenuto al buio.
- Le prove sull'olio verranno effettuate nell'arco di 24 ore dall'arrivo del campione in laboratorio.

I campioni non accettati dal Laboratorio per causa del Cliente (documentazione incompleta, richiesta di preventivi, morosità del cliente, non conformità del campione per le prove richieste) possono essere conservati (segregati) presso il Laboratorio, in attesa della risoluzione dei problemi riscontrati, per un massimo di 7 giorni lavorativi per il vino, invece per l'olio occorre che il cliente riporti nuovamente il campione dopo 24 ore.

Il residuo del campione che rimane al termine delle prove viene restituito al Cliente dopo 15 gg dal ricevimento solo per i campioni di vino, invece i campioni d'olio non vengono più restituiti perché il prodotto non mantiene le caratteristiche nel tempo. La conservazione dei campioni è funzione della loro stabilità: tempi e modalità di conservazione dei campioni possono essere altrimenti definiti ad insindacabile giudizio del Laboratorio.

6. Reclami

Eventuali reclami vanno inoltrati per iscritto ed indirizzati alla Direzione del Laboratorio.

7. Rapporti di Prova

I Rapporti di prova sono identificati univocamente con un numero progressivo e sono conformi ai modelli approvati dalle autorità competenti (quando applicabile).

Le relazioni ed i rapporti di prova rilasciati dal Laboratorio sono documenti riservati e di esclusiva proprietà del Committente. Il Laboratorio non riconosce la paternità di eventuali copie di suoi rapporti di prova o relazioni che non siano redatti su propria carta intestata e timbrati e controfirmati quali copie conformi all'originale.

I rapporti di prova non possono essere riprodotti parzialmente.

Il Rapporto di prova non può essere utilizzato, in tutto od in parte, a scopo pubblicitario o promozionale senza esplicita autorizzazione del Laboratorio.

Il Laboratorio di norma consegna i risultati entro 10 giorni dall'accettazione del campione, ma è disponibile a concordare tempi di esecuzione più stretti in funzione dei propri carichi di lavoro.

I Rapporti di prova sono spediti al Cliente via posta, oppure sono ritirati direttamente dal Cliente come da accordi.

I Rapporti di prova e le registrazioni sono conservati presso il laboratorio per almeno 10 anni.

8. Accredimento ACCREDIA del Laboratorio

Il Laboratorio è accreditato da parte di ACCREDIA per una serie di prove specifiche, che sono evidenziate sul sito di ACCREDIA (www.accredia.it) e nella copia Elenco Prove Accreditate nella sua ultima revisione.

L'accREDITamento è previsto dalla circolare N° 1 del 13/01/2000 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per i laboratori che effettuano controlli ufficiali sui vini.

L'accREDITamento di una prova non può significare in nessun caso che un prodotto sottoposto alla specifica prova è approvato dall'Organismo di accREDITamento ACCREDIA e dal laboratorio.

9. Tariffe e condizioni di pagamento

Le tariffe sono visionabili in Segreteria al momento della consegna del campione d'analizzare. Altre condizioni possono essere concordate in caso di stipula di contratti e convenzioni o per prestazioni particolari.

Per altre condizioni non previste si fa riferimento alle leggi vigenti.

<p>L'orario per accettazione campioni e ritiro risultati è: dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30 da lunedì a venerdì</p>
--