



## CENTRO ENOCHIMICO BARBERA S.R.L.

Controllo di qualità | Certificazione dei prodotti | Sicurezza alimentare | HACCP  
Via 2 Cb, 1, 91021 Campobello di Mazara (TP) tel\fax: +39 0924 911929 - cell: 340 1972566  
email: [info@centrobarbera.it](mailto:info@centrobarbera.it) - [www.centrobarbera.it](http://www.centrobarbera.it) - P.IVA 01782310815

### INFORMATIVA AL CLIENTE VINO E OLIO

#### 1. Richiesta di prova

Le richieste di analisi possono essere effettuate:

1. mediante presentazione dell'apposito modulo "Richiesta Certificazione" 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; Qualora il Cliente voglia eseguire autonomamente il campionamento, potrà richiedere al Laboratorio le Istruzioni operativa di campionamento relative, reperibili anche sul sito web [www.centrobarbera.it](http://www.centrobarbera.it). In tal caso i risultati si riferiscono esclusivamente al campione provato così come ricevuto dal cliente; se tali dati influiscono sulla validità dei risultati il laboratorio declina sin d'ora la responsabilità dei dati ottenuti e ne sarà fatta menzione nei rapporti di prova  
Il laboratorio è responsabile solo dei risultati contenuti nei rapporti di prova riferiti ai campioni analizzati
2. mediante richiesta da parte del cliente formalizzata su apposito modulo del Laboratorio (Ricezione Campioni e Richiesta analisi) al momento della consegna del campione.
3. Eventuali prove che il laboratorio non può eseguire saranno subappaltate a laboratori accreditati per la prova, previo consenso da parte del cliente.

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. \* vedi p.to 10 per la regola decisionale.

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. In tal caso i risultati si riferiscono esclusivamente al campione provato così come ricevuto dal cliente; se tali dati influiscono sulla validità dei risultati il laboratorio declina sin d'ora la responsabilità dei dati ottenuti e ne sarà fatta menzione nei rapporti di prova

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 non deperibile che rimane al termine delle prove viene restituito al Cliente dopo 7 gg dal ricevimento.

## TEMPI DI CONSERVAZIONE

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.

Il campione d'olio, conservarlo in frigo a 4-6 °C, al riparo dalla luce. Se non è possibile effettuare le prove relative a numero di perossidi e spettrofotometria entro 2-3 giorni, conservare il campione sotto azoto al fine di evitare la sua ossidazione.

## 6. Reclami

Ferma restando l'applicazione di quanto previsto dal proprio sistema di gestione per la qualità, eventuali reclami e contestazioni dovranno pervenire in forma scritta da parte del Committente e dovranno essere indirizzati al Responsabile del Laboratorio. La descrizione del processo di gestione reclami è disponibile a chiunque ne faccia richiesta, a cura del responsabile di laboratorio.

Il responsabile di laboratorio è responsabile di tutte le decisioni, o da persona diversa se il reclamo è ascrivibile a se stesso. Inoltre, il committente può manifestare il suo grado di soddisfazione attraverso la compilazione del "Questionario sulla Soddisfazione del Cliente" richiedendolo direttamente alla sede.

## 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 (in dipendenza dalle analisi richieste), ma è disponibile a concordare tempi di esecuzione più stretti in funzione dei propri carichi di lavoro.

I Rapporti di prova sono inviati per e-mail con la firma digitale, oppure timbrati e firmati e 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](http://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.

Il rapporto di prova per l'esportazione è SEMPRE emesso con marchio Accredia, in presenza di almeno una prova accREDITATA.

I rapporti di prova per uso interno sono anch'essi emessi con marchio Accredia, in presenza di almeno una prova accREDITATA, a meno di apposita richiesta scritta del cliente che richieda il rapporto di prova senza marchio; in tal caso i RdP non sono coperti da accREDITAMENTO e non possono essere forniti a terzi.

## **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.

## **10. Regola decisionale**

In linea generale il giudizio di conformità viene espresso qualora richiesto esplicitamente dal Cliente. Qualora la regola decisionale non sia definita esplicitamente da norma tecnica o dalla legislazione vigente il laboratorio adotta i seguenti criteri:

- Il valore analitico rilevato risulta CONFORME se il limite normativo è maggiore del valore superiore dell'intervallo di incertezza calcolato per la grandezza misurata.
- Lo stesso risulta NON CONFORME se il limite normativo è inferiore o uguale al valore inferiore dell'intervallo di incertezza calcolato per la grandezza misurata.
- NON È POSSIBILE DARE ALCUN GIUDIZIO DI CONFORMITÀ qualora il limite ricada nell'intervallo di incertezza del valore rilevato

## **11. Privacy e Riservatezza dei dati**

Sono garantite dalle seguenti attività :

- In fase di accettazione i clienti sono ricevuti separatamente;
- Il personale è a disposizione per qualsiasi informazione inerenti le disposizioni legislative sulla privacy;
- Le analisi vengono svolte in condizioni di riservatezza in quanto eventuale presenza di terzi viene esclusa;
- I rapporti di prova vengono spediti in busta chiusa esclusivamente all'indirizzo del cliente e non vengono mai consegnati a terzi se non dietro richiesta del cliente stesso;
- Il cliente autorizza sin d'ora a che i risultati delle prove possano essere comunicati a terzi qualora richiesto dalla legge o quando il laboratorio è contrattualmente autorizzato.  
Questa comunicazione viene meno se ciò sia proibito dalla legge.
- Il sistema informatico del laboratorio funziona in rete locale per l'accesso al quale esiste una password conosciuta solo da personale autorizzato e il personale non è autorizzato a divulgare tali informazioni.

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