

Per la diagnosi dei 5 virus (GFLV, ArMV, GLRaV-1, GLRaV-3 e GVA) della vite previsti dalla certificazione la matrice da utilizzare in tutti i protocolli è il tessuto floematico ottenuto da materiale legnoso raccolto nel periodo invernale.

Un corretto campionamento è un presupposto fondamentale per l'attendibilità del risultato di qualsiasi saggio diagnostico e anche lo stato di degradazione del materiale vegetale costituente il campione può influire sul risultato dell'analisi di laboratorio.

Il corretto campionamento prevede quindi:

- il prelievo del campione vegetale nel periodo idoneo;
- la raccolta di materiale vegetale esente da alterazioni dovute a fattori abiotici o a fattori biotici di altra natura;
- il corretto mantenimento del campione vegetale sino alla consegna al laboratorio;
- la rapida spedizione al laboratorio di diagnosi.

Norme da osservare per i prelievi in campo:

Periodo: Tutto il periodo di riposo vegetativo.

Matrice: La matrice migliore è costituita da tralci lignificati dell'anno.

Tipologia del campione: **raccogliere 2 porzioni legnose dalla parte basale di tralci dell'anno, lunghe circa 60 cm.** I campioni legnosi devono essere integri e non devono presentare alterazioni dovute a fattori abiotici o a fattori biotici di altra natura.

Mantenimento del campione: Il materiale vegetale deve essere asciutto, deve essere posto in buste di plastica da conservare a basse temperature o in luoghi freschi tali da evitare eventuale disidratazione.

Rintracciabilità del campione: Ogni campione deve essere opportunamente siglato sulla busta e sulla pianta.

Spedizione del campione: I campioni raccolti devono arrivare al laboratorio di diagnosi entro 72 ore preferibilmente in borse termiche o comunque in modo da evitare la disidratazione del campione.

Consegnare il campione presso:

**Laboratorio ENOCONTROL S.c.a.r.l.
C.so Enotria, 2/C - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173/36.15.01**

e- mail eno@enocontrol.com e c.roggia@enocontrol.com

Modalità di campionamento:

- 1) Per analisi specifiche su piante sintomatiche e sospette di virosi, prelevare il materiale dalla singola pianta, con le modalità indicate precedentemente.
- 2) Al fine invece di avere un campione rappresentativo di tutto il vigneto, campionare un numero minimo di piante pari al 5% di quelle presenti nell'impianto, e prelevare quindi il materiale da una pianta ogni 20.

A scelta del viticoltore, è possibile inoltre realizzare un *campione pool di cinque piante*, raggruppando insieme i tralci di 5 piante in un campione unico.

Per ogni impianto si consiglia comunque di campionare un numero di piante compreso tra un minimo di 5 ed un massimo di 55 secondo le procedure seguenti:

- Impianti, costituiti da 1.100 piante ed oltre (superficie a partire da circa 3.000 mq.) Il numero di piante da cui prelevare il materiale da analizzare è fisso ed è pari a 55 unità, eventualmente raggruppabili in 11 *campioni pool*.

Per individuare la posizione delle piante da cui prelevare il materiale si divide il numero totale di piante dell'impianto per 55 e si otterranno così frequenza e distribuzione dei campionamenti. Es.: in un impianto di 2.200 piante si preleverà materiale da una pianta ogni 40 ($2.200/55=40$).

- Impianti, costituiti da meno di 100 piante. In ogni caso il numero minimo di piante da campionare non dovrebbe essere inferiore a 5, indipendentemente dalla consistenza numerica delle piante che lo compongono. Es.: in un impianto costituito da 60 piante di vite, applicando il 5% si ottengono 3 piante da campionare, invece se ne prelevano comunque 5.

*Enocontrol s.c.a.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali risultati falsi positivi o negativi derivanti da modalità di prelevamento e/o di conservazione dei campioni non corrette, antecedenti alla consegna dei medesimi al laboratorio e pertanto non da esso dipendenti. **Le condizioni di consegna dei campioni presso il laboratorio vengono indicate nel relativo rapporto di prova.***

Il cliente ha preso visione del listino prezzi, delle informazioni inerenti i metodi di prova e delle condizioni di fornitura riportate al fondo del presente documento.

Firma e timbro cliente

PER ACCETTAZIONE CAMPIONI
(Firma e timbro Enocontrol S.c.a.r.l.)

Alba, il _____

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Oggetto

Il contratto ha per oggetto l'esecuzione da parte di Enocontrol Scarl e a favore del Cliente, delle prestazioni richieste sul presente contratto alle condizioni generali qui previste. Tali condizioni si applicano ai rapporti tra Enocontrol Scarl e il Cliente a eccezione di eventuali condizioni particolari convenute tra le parti in forma scritta.

Eventuali modifiche alle condizioni generali e all'offerta

Qualora il cliente apporti modifiche alle condizioni generali di cui al presente contratto, Enocontrol Scarl avrà facoltà di accettarle, dando esecuzione al contratto o di sospendere o di revocare l'offerta. Enocontrol Scarl si riserva il diritto di modificare e/o revisionare l'offerta, in qualunque momento, mediante emissione di nuovo documento che annullerà e sostituirà il primo emesso.

Esecuzione delle prestazioni

Enocontrol Scarl si riserva di non procedere all'analisi di campioni in cattivo stato di conservazione o non adatti alle prove per insufficienza di prodotto o per insufficienza di informazioni circa le prove da eseguire o di identificazione del campione. Declina, inoltre, ogni responsabilità in merito alle informazioni identificative del campione sottoposto a prova campionato dal cliente.

Eventuali richieste di analisi aggiuntive su campioni già analizzati dal laboratorio dovranno pervenire per e-mail a eno@enocontrol.com. Enocontrol Scarl si riserva di eseguire le nuove prove richieste previa verifica della conformità del residuo del campione (presenza, quantità, integrità) e, in caso positivo, provvederà all'emissione di un nuovo Rapporto di Prova a integrazione di quello precedentemente emesso.

Le prove vengono effettuate con metodi di prova normati ufficialmente riconosciuti o secondo metodi interni. In presenza di più procedure di prova disponibili e in mancanza di esplicita richiesta da parte del Cliente, viene scelta quella ritenuta più conveniente alle esigenze del Cliente.

Nel caso in cui una o più prove richieste fossero subappaltate a un laboratorio esterno, anche in caso di guasti improvvisi alle proprie apparecchiature, Enocontrol Scarl procederà all'invio dei campioni presso il laboratorio qualificato scelto previa autorizzazione scritta del cliente.

Conservazione campioni

L'estratto dei campioni residui per le prove di test immunoenzimatici è conservato congelato per 5 giorni lavorativi dall'invio dei Rapporti di Prova.

Rapporti di Prova

I Rapporti di Prova saranno redatti in formato elettronico e saranno inviati tramite email all'indirizzo di posta elettronica indicato dal Cliente. La documentazione relativa alle prove è conservata per 48 mesi.

Termini

I termini indicati come giorni di consegna nel presente contratto si riferiscono a giorni lavorativi e sono meramente indicativi e non perentori.

Accreditamento

Enocontrol Scarl è accreditato ACCREDIA a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con numero 0379L. L'accREDITAMENTO garantisce la competenza e imparzialità nell'esecuzione delle prove accreditate e indica la competenza tecnica e gestionale del laboratorio di prova, ma non costituisce approvazione ACCREDIA delle singole prove eseguite dal laboratorio stesso. Si precisa che nel caso in cui si richiedesse l'emissione di un Rapporto di prova contenente prove accreditate senza la presenza del marchio ACCREDIA, tale Rapporto di prova non è coperto da accreditamento e non può, pertanto, essere fornito a terze parti.

Enocontrol Scarl ha stipulato con ACCREDIA una convenzione con la quale, in virtù dell'accREDITAMENTO in essere, sono stabilite norme di condotta, concessioni e responsabilità reciproche. **L'elenco delle prove accreditate è consultabile sul sito www.enocontrol.com.**

Reclami

Per inoltrare un reclamo il Cliente può inviare una e-mail a eno@enocontrol.com. La segnalazione sarà presa in carico dal laboratorio e il Cliente sarà informato relativamente alla gestione del reclamo.

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU 2016/679 (GDPR), Enocontrol informa il cliente che i dati personali forniti saranno utilizzati esclusivamente per finalità correlate all'instaurazione e prosecuzione del contratto regolato dalle presenti condizioni. La comunicazione dei dati personali è facoltativa, ma è un requisito necessario per la regolare attuazione del contratto tra le parti. In caso di mancata comunicazione dei dati ne deriverà l'impossibilità di instaurare o proseguire il rapporto. I dati forniti dal cliente saranno trattati con strumenti informatici e cartacei. Il titolare del trattamento dei dati è Enocontrol nella persona del presidente in carica ed è contattabile rivolgendo richiesta scritta a: Enocontrol Scarl, Corso Enotria 2/C Alba (CN) oppure all'indirizzo e-mail eno@enocontrol.com, alla cortese attenzione del presidente in carica.

Controversie

Competente in via esclusiva per ogni controversia nascente dal rapporto tra le parti, ivi comprese le azioni intraprese da Enocontrol Scarl, per il recupero di eventuali crediti, sarà il Foro di Asti, con esclusione di ogni altro foro eventualmente concorrente. Il procedimento sarà regolato esclusivamente dalle norme processuali italiane.