

CLIENTE: _____

CAMPIONE 1 _____

CAMPIONE 2 _____

CAMPIONE 3 _____

CAMPIONE 4 _____

Parametro	Unità di misura	Tecnica di prova	Metodo	Scelta (croccettare)
Azoto	% s/s	TITOLAZIONE	MIP 29+APAT CNR IRSA 3020	
Fosforo	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Potassio	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Calcio	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Magnesio	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Ferro	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Manganese	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Zinco	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Rame	% s/s	ASSORBIMENTO ATOMICO/ICP	MIP 47+APAT CNR IRSA 3020	
Boro	% s/s	SPETTROFOTOMETRIA/ICP	MIP 15	
Analisi completa				

MODALITA' PRELIEVO

Per le foglie di vite campionare durante l'allegagione o durante l'invaiaatura.

L'appezzamento da campionare deve essere uniforme, omogeneo e non deve superare i due ettari; in caso contrario è opportuno prelevare più campioni per appezzamento.

Si selezionano 20 piante opportunamente sparse in tutto l'appezzamento. Si deve evitare di prelevare le foglie su ceppi molto vigorosi o troppo deboli e su quelli ai bordi del campo. Se ci sono sospetti di una eventuale carenza nutrizionale è opportuno campionare proprio le piante con sintomi. Per ogni pianta si scelgono due rami fruttiferi di media lunghezza emessi dalla parte mediana del tralcio e per ogni ramo si preleva una foglia, priva di picciolo, con le forbici.

Porre le foglie raccolte (40 in totale) in un sacchetto di carta e contrassegnare con etichetta adesiva contenente le informazioni necessarie alla tracciabilità del campione.

Per altre tipologie di foglie contattare il laboratorio per concordare il periodo migliore.

Il cliente ha preso visione del listino prezzi, delle informazioni inerenti i metodi di prova e delle condizioni di fornitura riportate sul retro del presente modulo firma cliente: _____

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

I campioni residui saranno conservati 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.