

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 1 di 6

LABORATORIO DI PROVA

Generalità

Le fasi di campionamento possono essere eseguiti dalla Sinergo a fronte di specifici Metodi Operativi o dai Clienti stessi eventualmente utilizzando materiale messo a disposizione dalla Sinergo e seguendo le Istruzioni Operative fornite allo scopo.

L'esecuzione delle prove

- I risultati delle prove vengono consegnati generalmente in giornata, all'ora concordata con il cliente e riportata sull'etichetta di ordine. I casi in cui i risultati di alcune prove non possono essere consegnate in giornata sono comunicati al cliente al momento dell'accettazione dell'ordine.
- Il Laboratorio non è a temperatura controllata: la corretta conservazione dei campioni, dei reagenti e di tutti i materiali utilizzati è garantita dall'applicazione delle Procedure della Qualità relative.
- I risultati delle prove sotto accreditamento non possono essere utilizzati dal cliente a fini pubblicitari o promozionali.

L'archiviazione dei risultati delle prove

- a) L'archiviazione delle schede di lavorazione per i clienti assistiti (per i quali cioè esiste specifico contratto di consulenza) è garantita per un periodo di dieci anni dalla consegna.
- b) L'archiviazione delle registrazioni tecniche relative alle prove effettuate per i clienti non assistiti (per i quali non esiste specifico contratto di consulenza) è garantita per un periodo di 10 anni.

Conservazione dei campioni a seguito delle prove

Nel caso dei campioni analizzati dal laboratorio e destinati all'esportazione, un contro-campione viene conservato per 1 anno.

Nei restanti casi, i campioni vengono conservati sino al giorno dopo dall'ultimazione delle prove richieste nelle modalità illustrate nella Procedura della Qualità relativa salvo richieste specifiche in particolari situazioni espresse dal cliente.

Significato dell'accreditamento

Nel caso di prove accreditate in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018, l'accreditamento è l'attestazione che il laboratorio è conforme a tutti i requisiti richiesti dalla norma. Le verifiche sono svolte da Accredia in base ad alcuni principi fondamentali che conferiscono valore ai servizi accreditati:

- *Imparzialità e indipendenza*: accertando l'effettiva terzietà del laboratorio, a garanzia dell'obiettività e dell'equità delle nostre analisi
- *Competenza*: valutando l'esperienza e la preparazione tecnica e professionale del personale del laboratorio in funzione degli specifici settori operativi.
- *Assenza di conflitti di interesse*: garantendo che il personale del laboratorio è in grado di dimostrare l'assenza di conflitti d'interesse rispetto al cliente e ai fornitori.
- *Responsabilità*: il laboratorio è responsabile della valutazione delle evidenze oggettive su cui basano le proprie decisioni circa la conformità del prodotto testato.
- *Riservatezza*:
 - le Parti si impegnano a non divulgare a terzi e a mantenere strettamente riservata tutta la documentazione relativa al presente Contratto e ogni altra informazione di cui venissero a conoscenza in occasione del Contratto medesimo, anche dopo la cessazione per qualsiasi motivo dello stesso.
 - il laboratorio non può divulgare alcuna informazione riservata ottenuta durante il processo analitico, fatto salvo il caso in cui ciò sia richiesto per legge;
 - impegno, da parte della Sinergo, alla riservatezza delle informazioni relative al cliente pervenute da fonti esterne;
 - Le fonti di informazioni esterne al laboratorio vengono anonimizzate;
 - ogni dipendente della Sinergo, all'atto dell'assunzione/contratto di incarico, firma una dichiarazione che lo impegna a rispettare il segreto d'ufficio su ogni informazione acquisita nell'espletamento delle proprie mansioni;
- *Gestione dei reclami*: accertando che il laboratorio gestisce in modo rapido e accurato i reclami provenienti dai clienti e dal mercato.

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 2 di 6

L'accreditamento dimostra che il laboratorio soddisfa sia i requisiti tecnici che quelli relativi al sistema di gestione, necessari per offrire dati e risultati accurati e tecnicamente validi per specifiche attività di prova e di analisi. Inoltre, il laboratorio è sottoposto a verifiche periodiche pianificate, anche successivamente al rilascio del certificato, per assicurare che i requisiti di conformità attestati con l'accreditamento continuino ad essere rispettati.

SERVIZI DI CONSULENZA

Generalità

La consulenza gestionale è una attività che deve essere sviluppata in stretta collaborazione tra i tecnici e l'imprenditore.

Il tecnico fornisce le proprie conoscenze tecniche, mettendole al servizio dell'imprenditore il cui compito è quello di definire gli obiettivi aziendali e fornire le necessarie informazioni per organizzare correttamente i fattori produttivi (organizzazione aziendale, disponibilità stagionale del personale, strutture e macchine disponibili, ecc.);

La nostra attività di consulenza si svolge attraverso due momenti organizzativi principali:

- le riunioni periodiche con la direzione dell'azienda in cui si definiscono obiettivi e mezzi per raggiungerli.
- I sopralluoghi tecnici con frequenza periodica.

I prodotti e le attrezzature consigliati al cliente dai tecnici della Sinergo nell'ambito della consulenza viticola ed enologica vengono indicati specificandone il principio attivo (nel caso dei prodotti) e la tipologia (nel caso delle attrezzature), restando di responsabilità del cliente il definire il fornitore e la marca.

In caso di espressa richiesta del cliente la Sinergo può dare indicazioni sull'acquisto di determinati prodotti e/o attrezzature (fornitore, marca). In questi casi si declina comunque ogni responsabilità in merito ad eventuali difetti riscontrati dal cliente derivanti dall'utilizzo dei prodotti e/o delle attrezzature stesse.

CONSULENZA TECNICO-VITICOLA

In occasione dei sopralluoghi (minimo 4 massimo 6 a seconda dell'annata) il tecnico effettua il controllo dei vigneti, acquisisce informazioni, dialoga con i responsabili aziendali e produce in forma scritta istruzioni operative, che vengono inviate all'azienda.

Tali istruzioni vengono inoltre archiviate con lo scopo di creare un archivio storico dell'azienda.

I sopralluoghi in azienda riguardano:

Vigneti in produzione

Consulenza gestionale vigneto in produzione

- organizzazione e ottimizzazione dei mezzi produttivi dell'azienda (forza lavoro, mezzi meccanici, ecc..)
- potatura invernale;
- gestione del suolo;
- concimazione;
- diserbo;
- potatura verde;
- difesa fitosanitaria;
- campionamenti curve di maturazione;

Malattie fungine e insetti dannosi: Si tengono sotto osservazione tutte le malattie fungine principali: Peronospora, Oidio, Muffa grigia, ecc...

Per tali avversità i piani di difesa vengono programmati basandosi sia sulla prevenzione che sulla cura di eventuali infezioni in atto.

I relativi trattamenti vengono decisi a seconda delle situazioni di pericolo che si verificano (temperatura, umidità, piogge infettanti, ecc...) consigliando l'uso di prodotti antiparassitari mirati a dosaggio controllato (per contenere i costi di gestione e l'inquinamento ambientale).

Per quanto riguarda gli insetti dannosi, con appositi monitoraggi viene riscontrata la loro eventuale presenza (cicaline, tignole, acari fitofagi, ecc...) e in base alle soglie di intervento si decide o meno di eseguire un trattamento mirato.

Per la difesa da *Scaphoideus titanus*, insetto vettore del fitoplasma della flavescenza dorata, prima di eseguire i trattamenti insetticidi (obbligatori in alcune zone), vengono eseguiti monitoraggi per rilevarne la reale presenza in vigneto.

In primavera si osserva la presenza delle neanidi sulle foglie basali dei polloni, mentre in estate si posizionano, in punti strategici del vigneto, trappole cromotattiche per la cattura degli adulti.

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 3 di 6

Carenze nutritive: Durante la stagione vegetativa a seconda delle esigenze della pianta e delle caratteristiche del terreno, possono manifestarsi carenze nutritive da elementi quali: boro, magnesio, potassio, ferro, azoto ecc... Occorre quindi osservare attentamente la vegetazione ed eseguire analisi chimiche per la diagnostica fogliare al fine di intervenire con concimazioni specifiche.

Sistemazione della vegetazione e potatura verde: Vengono seguite tutte le operazioni "in verde" necessarie durante il periodo vegetativo quali:

- Spollonatura
- Scacchiatura
- Palizzamento
- Sfemminellatura
- Cimatura
- Sfogliatura
- Diradamento

Tali pratiche devono essere accuratamente seguite, in quanto necessarie ad ottenere una superficie fotosintetizzante ottimale e una zona grappolo opportunamente areata, tutto allo scopo di massimizzare la qualità relativa dell'uva.

Ricordiamo che le operazioni di potatura verde predispongono la pianta, per la potatura secca dell'anno successivo.

Controlli di maturazione: In prossimità della maturazione, vengono effettuati prelievi di acini, che serviranno per la realizzazione di una curva di maturazione.

Gli acini vengono raccolti a campione, in un numero che varia da 400 a 150 a seconda dell'estensione del vigneto.

Fine ciclo vegetativo: Se le condizioni climatiche lo consentono, dopo la vendemmia si seguono le concimazioni autunnali.

I piani di concimazione devono essere realizzati facendo riferimento ad una serie di fattori:

- l'analisi del terreno realizzata in fase di impianto del vigneto.
- il vigore vegetativo dell'annata trascorsa (mancata o eccessiva vigoria delle viti)
- le produzioni ottenute: si può realizzare una semplice concimazione di mantenimento calcolando gli asporti (quintali di uva ottenuta, chilogrammi di residui di potatura, ecc..)

Altro importante aspetto da seguire direttamente in vigneto è la potatura secca; in fase di realizzazione di tale operazione si decidono, anche se solo in parte, le sorti dell'annata successiva (numero di gemme sul capo a frutto, eventuale sperone, ecc..) e della pianta stessa.

Nuovi Impianti

I progetti per i nuovi impianti possono riassumersi come segue

- Analisi del sito di impianto, prelievo del campione di terreno e valutazione agronomica delle analisi;
- Scelta del vitigno e delle combinazioni di innesto (portinnesti e cloni);
- Progetto della geometria e sistemazione agronomica del vigneto, densità e sestini di impianto;
- Scelta della forma di allevamento;
- Presentazione e discussione delle caratteristiche dei materiali per l'impianto (pali, fili, tutori, ecc...);
- Scelta della modalità di attuazione di: scasso, sistemazione livelli, lavori complementari (preparazione del sito di impianto), eventuali drenaggi; nei casi più complessi ci si avvale di professionalità esterne (geologo).
- Concimazione di impianto;
- Assistenza nella fase di impianto;

Consulenza gestionale nei primi anni (vigneto non in produzione)

- organizzazione e ottimizzazione dei mezzi produttivi dell'azienda (forza lavoro, mezzi meccanici, ecc..)
- concimazione;
- potatura di allevamento;
- potatura verde;
- gestione dell'interfila (inerbimento, sovescio o lavorazione) e del sottofila (diserbo o lavorazione)
- difesa fitosanitaria;

Prestazioni di manodopera per la gestione completa del vigneto: Per gestione completa si intendono tutte quelle operazioni attinenti alla lavorazione nei vigneti, eseguite manualmente o con l'ausilio di macchinari di nostra proprietà o di proprietà dell'azienda, e più precisamente:

- potatura e stralciatura
- tensionamento fili e sistemazione pali
- legatura
- gestione del sottofila
- spollonatura
- palizzamento tralci
- potatura verde (sfemminellatura, sfogliatura, cimatura, ecc...)
- trinciatura
- vendemmia
- lavorazioni del terreno

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 4 di 6

- trattamenti antiparassitari
- concimazioni

Il tecnico viticolo, oltre a seguire gli addetti nello svolgimento delle operazioni attraverso le periodiche visite aziendali, decide la tempistica e le modalità delle lavorazioni da eseguire nel vigneto.

I lavoratori della Sinergo sono adeguatamente informati e formati sui rischi derivanti dalla tipologia di lavoro svolto nonché dotati di opportuni DPI (dispositivi di protezione individuali) a seconda delle mansioni svolte.

I suddetti lavoratori potranno utilizzare le attrezzature e i macchinari messi a disposizione del cliente solo ed esclusivamente se conformati alle normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro (D.L.gs. 81/2008 e succ.). I verbali attestanti l'avvenuta formazione dei lavoratori sono depositati presso i nostri uffici.

CONSULENZA VITICOLO – LEGISLATIVA

Presso il nostro ufficio, sede operativa **UNICA s.r.l. ufficio AT2**, possono essere predisposte le seguenti pratiche legislative: **BUROCRATICA**

- Domande di estirpo e reimpianto vigneti, richiesta di impianto mediante TDR;
- Relazioni tecnico agronomiche;
- Pratiche inerenti a contributi agricoli e misure agroambientali: Reg. 214.1 Applicazione delle tecniche di produzione integrata del programma di sviluppo rurale (PSR) 2007-2013;
- Dichiarazione vitivinicola;
- Gestione fascicolo aziendale;
- Denunce di giacenza ;
- Iscrizione dei vigneti alla DOC;
- Richiesta di idoneità DOC / DOCG alla Camera di Commercio;
- Tenuta dei registri di cantina;
- Modello unico di dichiarazione: rifiuti /MUD;
- Richiesta gasolio agricolo;
- Pratiche UMA: immatricolazioni, cambio proprietà, ecc... ;
- Revisione, stesura e aggiornamento Manuale HACCP.

La Sinergo si fa garante per queste pratiche per le quali i tecnici hanno acquisito ormai da tempo esperienza.

CONSULENZA ENOLOGICA

In occasione dei sopralluoghi in cantina l'enologo effettua un controllo organolettico dei vini, dialoga con i cantinieri, preleva campioni e, avvalendosi anche delle informazioni analitiche, produce in forma scritta istruzioni operative, che vengono inviate all'azienda.

Tali istruzioni vengono inoltre archiviate con lo scopo di creare un archivio storico dell'azienda.

Oltre alle istruzioni i documenti di lavoro sono rappresentati dalle schede di analisi che partono dai controlli effettuati sull'uva fino alle analisi durante l'imbottigliamento.

Consulenze previste:

- **vendemmiali:** Anello di congiunzione del comparto viticolo e quello enologico è il controllo di maturazione per decidere la data più opportuna di vendemmia delle singole varietà.
In relazione alle analisi delle curve di maturazione e in base alla disponibilità di manodopera, compatibilmente con l'andamento meteorologico, si decide insieme al responsabile aziendale la tempistica della raccolta.
L'attività di consulenza parte dalle operazioni vendemmiali in campo per accertarsi che le modalità di raccolta dell'uva rispettino l'integrità del prodotto e quindi la qualità della materia prima.
Seguono i consigli per condurre un corretto processo fermentativo e una supervisione dei parametri di controllo fondamentali: temperatura, velocità e modalità estrattiva. Sono notificate le aggiunte di prodotti nella loro tipologia e quantità ponderata.
- **stoccaggio:** Sia durante lo stoccaggio annuale che durante l'invecchiamento le visite avranno la funzione di verificare il buon affinamento del prodotto controllandone la sanità e l'evoluzione della maturazione (controllo della malolattica per es.) e decidendo le opportune chiarifiche e assemblaggi.
Prima di destinare il prodotto all'imbottigliamento poi, si controlla la stabilità chimica, biologica delle partite e si decidono i trattamenti fisico-chimici più opportuni.
Aspetto fondamentale è poi il controllo dei parametri analitici legali per la tutela del produttore.

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 5 di 6

- **imbottigliamento:** A seconda della tipologia di vini si decide la metodica di imbottigliamento più opportuna e le aggiunte finali in funzione delle caratteristiche desiderate e quindi concordate con il responsabile aziendale.
- **formazione professionale del personale:** Si possono prevedere programmi di formazione personalizzati, a diversi livelli, rivolti sia a nuovi assunti, sia a personale già operante in azienda
- **analisi chimiche:** la quantità di analisi chimiche che vengono eseguite è subordinata al numero di tipologie di vini prodotti, alla quantità e alla sua ripartizione nei vasi vinari e anche all'andamento dei fenomeni naturali di trasformazione chimica :
 - Controlli pre-vendemmiali: curve di maturazione dell'uva (quadro zuccheri e acido);
 - I° controllo vendemmiale: gradazione complessiva, acidità totale, pH, anidride solforosa;
 - II° controllo fine vendemmia: alcol, zuccheri residui, acidità volatile;
 - III° controllo autunnale: zuccheri residui, anidride solforosa.
 - Stoccaggio: anidride solforosa, acidità totale, pH, malolattica, piombo, catechine, estratto
 - Pre-imbottigliamento: acidità totale, pH, anidride solforosa, acidità volatile, acido tartarico, potassio, rame, calcio.
 - Dopo imbottigliamento: anidride solforosa libera, totale, prova pressione (per vini vivaci e/o spumanti) e giudizio organolettico.

Altre ed eventuali analisi verranno prese in considerazione in caso di necessità.

Nel caso in cui le analisi siano comprese nel "pacchetto consulenza", sono da intendersi solo le analisi di base a supporto della consulenza stessa, nel caso di richieste specifiche da parte del cliente (es: certificati) segue offerta o listino.

CONSULENZA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE COGENTE (HACCP)

Il lavoro dei nostri tecnici consiste nel supportare l'azienda alla redazione del manuale e delle procedure di autocontrollo da attuare in azienda oltre a interventi formativi per il personale addetto alla manipolazione, trasformazione e somministrazione di cibi e bevande.

In particolare, sulla base delle richieste dell'azienda, il nostro staff potrà essere a disposizione per la realizzazione di tutte le attività propedeutiche all'apertura e alla messa a norma dell'impresa alimentare e in particolare:

- Revisione dell' attuale stato del vostro manuale;
- Aggiornamento completo del manuale di autocontrollo;
- Assistenza per la richiesta del parere preventivo presso la ASL di competenza;
- Esecuzione di sopralluogo gratuito presso l'industria alimentare;
- Assistenza nella progettazione di locali da adibire alla manipolazione di alimenti;
- Supporto nella definizione dell'organizzazione e dei compiti del personale;
- Assistenza per il riesame periodico del piano di autocontrollo HACCP;
- Svolgimento di una verifica preliminare igienico sanitaria sugli ambienti di lavoro, comportamento dei lavoratori e flussi produttivi;
- Elaborazione del piano di autocontrollo HACCP;
- Esecuzione della valutazione dei rischi residui ed identificazione dei punti critici del processo;
- Svolgimento di Corsi di formazione per responsabili dell'industria alimentare;
- Redazione della Modulistica di registrazione delle attività di monitoraggio e controllo;
- Redazione di Check list per la verifica della corretta implementazione del piano di autocontrollo HACCP;
- Esecuzione di Analisi microbiologiche e chimico – fisiche;
- Verifiche Periodiche e Riesami annuali della documentazione;
- Assistenza durante le verifiche da parte dell'ASL, NAS;
- Consegna documenti in formato cartaceo ed elettronico.
- servizio di auditing presso i fornitori

CONSULENZA SUI SISTEMI DI GESTIONE A FRONTE DI STANDARD VOLONTARI SU QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, E SICUREZZA AMBIENTALE IN AMBITO FOOD E NON-FOOD

Ad oggi la Sinergo può offrire nell'ambito del settore della certificazione agro alimentare la consulenza per scegliere lo schema di certificazione più adatto alle esigenze dell'azienda e di preparare tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo e al superamento della verifica di certificazione eseguita da Ente terzo.

	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E CONDIZIONI GENERALI DEI SERVIZI				ALLEGATO 8-5
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 01.09.2016	N° 12	DATA 11.03.2021	N° 5	Pagina 6 di 6

Inoltre, fornisce il supporto per la progettazione e l'erogazione di corsi di formazione ed addestramento specifici per i lavoratori impegnati nelle imprese che stanno per adottare o hanno adottato sistemi di gestione aziendali conformi agli standard volontari implementati in azienda.

La consulenza che offriamo alle aziende ha l'obiettivo di accompagnare il cliente nel percorso di interpretazione dei requisiti delle norme e degli Standard, Il lavoro di consulenza qualità pertanto si snoda attraverso varie fasi che riguardano:

- la gestione della documentazione e delle registrazioni,
- l'impegno della direzione,
- la misurazione dei bisogni e soddisfazione del cliente,
- la gestione delle risorse, dei processi produttivi,
- la tenuta sotto controllo della apparecchiature di monitoraggio e misurazione,
- la misurazione, analisi e miglioramento dei dati
- servizio di auditing presso i fornitori

PREZZI

I prezzi delle analisi sono riportate sul Listino. Il listino di riferimento è quello vigente in quel momento.

I prezzi indicati sulle Offerte sono validi per tutta la durata della stessa.

I prezzi si intendono al netto di IVA che, ove applicabile, verrà indicata separatamente in fattura.

Per quanto concerne prestazioni non previste dai Listini, queste verranno esaminate e valutate caso per caso.

GESTIONE DEI RECLAMII

L'azienda dispone di una procedura di gestione dei reclami che sarà fornita su richiesta dal cliente.