



Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2022

RT-LAB Wine Sensory

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	24-11-2021	Prima emissione	Viola Brunaccioli – Laura Bolognini



Coordinatore (CRT)
Viola Brunaccioli - Laura Bolognini
Tel. 0454851408
e-mail ringtest@uiv.it



Viale del Lavoro, 8 - 37135 Verona

UIV-LAB: Chi siamo

Fondato nel 1950, il laboratorio di Unione Italiana Vini ha sempre avuto come ruolo non solo quello di fornire un servizio di analisi di eccellenza, ma soprattutto quello di supportare quotidianamente il settore vitivinicolo italiano nell'affrontare temi delicati e complessi.

Nel 1993, la tendenza alla personalizzazione delle metodiche analitiche e il conseguente rischio di contenziosi nella fase di commercializzazione hanno condotto Unione Italiana Vini a coordinare un permanente confronto interlaboratorio specifico per il vino.

Da oltre 25 anni **UIV-LAB**, gestisce i circuiti **RT-LAB**, avendo sempre come obiettivo l'armonizzazione interlaboratorio e la qualità dei dati analitici di tutti i partecipanti.

Cosa sono i circuiti RT-LAB

I circuiti d'analisi **RT-LAB** sono schemi di tipo Proficiency Testing (PT), utili a valutare la performance del laboratorio di prova e ad assicurare un miglior controllo e qualità dei risultati.

Accreditamento UNI CEI EN ISO/IEC 17043

Gli schemi **RT-LAB** Vino, Aceto, Mosto Muto, MCR e Bevande Spiritose hanno ottenuto l'accreditamento secondo lo standard internazionale di riferimento: UNI CEI EN ISO/IEC 17043 "Valutazione della conformità. Requisiti generali per 'Prove Valutative Interlaboratorio' rilasciato da Accredia.

L'accreditamento dimostra la competenza tecnica dell'organizzatore di prove valutative interlaboratorio a progettare, organizzare e gestire le prove indicate nel campo di accreditamento.

Anche gli schemi non accreditati vengono organizzati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17043.

A chi è rivolto RT-LAB Wine Sensory

I circuiti sono aperti a tutti gli stakeholders della filiera vitivinicola: produttori di vino, enologi, laboratori di analisi privati e pubblici; laboratori interni delle aziende vitivinicole, degli acetifici, delle distillerie e dei sugherifici; produttori di prodotti enologici; responsabili acquisti GDO; agenzie di distribuzione; mediatori; associazioni di degustatori; giornalisti enogastronomici.

Perché partecipare

La partecipazione ai circuiti **RT-LAB** è uno strumento fondamentale per l'assicurazione ed il controllo qualità.

L'analisi sensoriale costituisce un importante strumento complementare alle analisi chimiche e microbiologiche in grado di qualificare il prodotto vino. Secondo importanti studiosi (Stone & Sidel) l'analisi sensoriale rappresenta una disciplina scientifica in grado di misurare, analizzare ed interpretare le caratteristiche di un prodotto alimentare, che possono essere percepite attraverso i sensi. Per fare in modo che l'analisi sensoriale produca risultati affidabili è necessario seguire procedure analitiche standardizzate. L'analisi sensoriale viene considerata un vero e proprio strumento di marketing in grado di facilitare la comunicazione tra produzione e commerciale.

Il ring test sensoriale permette di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Allineamento dei panel interni aziendali;
- Valutazione e monitoraggio performance panel interno sia nel suo insieme che dei singoli giudici;
- Creazione di un linguaggio comune conforme alle normative internazionali e condivisibile con tutti gli attori della filiera (acquisti, produzione, distributori, GDO, export, consumatori).
- Crescita delle competenze sensoriali delle figure aziendali deputate alla degustazione e valutazione del prodotto.

Quali sono i Punti di forza

- ✓ 25 anni di esperienza
- ✓ garanzia di indipendenza, riservatezza e confidenzialità dei dati
- ✓ unicità e variabilità delle matrici proposte nell'arco dell'anno
- ✓ elaborazione dei dati con tecniche statistiche robuste
- ✓ presentazione dei risultati chiara e completa con indicazioni di performance

Organizzazione

Al circuito **RT-LAB Wine Sensory** è possibile partecipare con due differenti modalità:

- attivando l'abbonamento FULL (1 sessione di training e 4 sessioni di ring test)
- attivando l'abbonamento SMALL (1 sessione di training e 2 sessioni di ring test a scelta)

Per i dettagli si rimanda a pag 9 del presente documento.

Modalità di RINNOVO

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, è possibile procedere autonomamente al rinnovo dell'abbonamento sottoscrivendo gli schemi di interesse tramite portale (Vedi Manuale d'uso portale).

Modalità di ADESIONE

Se si tratta di un nuovo abbonamento: dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, compilare il modulo di adesione e inviarlo via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it o per fax al numero 0458231805, a titolo di conferma di accettazione dell'offerta, alle condizioni economiche e di servizio riportate nel presente documento e nei documenti correlati, e delle condizioni generali di contratto.

Documenti correlati

Tutti i documenti e la modulistica, correlati al presente documento, sono scaricabili consultando, il sito di Unione vini nella sezione Laboratorio di analisi – Ringtest (<https://uivlab.unioneitalianavini.it/ring-test/>) e, per gli utenti abilitati, il portale **RingTestLab** nella sezione Circuiti non sottoscritti. (<http://uiv.netspinlab.it>)

Elenco Documenti correlati

- MODULO DI ADESIONE/RINNOVO **RingTestLab** Wine Sensory
- MANUALE D'USO portale

Norme di riferimento

Norma	Descrizione
UNI CEI EN ISO/IEC 17043: 2010	Requisiti generali per la competenza degli organizzatori di prove valutative interlaboratorio e per lo sviluppo ed il funzionamento di detti schemi
UNI EN ISO 11132:2017	Analisi sensoriale - Metodologia - Linee guida per monitorare le prestazioni di un panel sensoriale quantitativo
UNI EN ISO 5492:2017	Analisi sensoriale - Vocabolario
ISO 4121:2003	Sensory analysis - Guidelines for the use of quantitative response scales
UNI ISO 13528: 2016	Metodi statistici utilizzati nelle prove valutative mediante confronti interlaboratorio

Calendario delle attività

Attività	Termini	a cura di:
Iscrizione mediante invio del modulo di adesione	Almeno un mese prima della ricezione del primo campione	Panel aderente
Attivazione del servizio e assegnazione del codice identificativo	Al ricevimento del modulo di adesione	Segreteria RT-LAB
Preparazione e confezionamento campione	All'inizio dell'anno	Produttore capsule aromi
Spedizione dei pack e apertura della sessione	Entro il 15 del mese	Corriere espresso Coordinatore RT-LAB
Preparazione del campione	Al momento della seduta sensoriale	Panel aderente
Invio dei risultati a RT-LAB	Entro il 15 del mese successivo alla spedizione	Panel aderente
Chiusura della sessione	Il 15 del mese successivo alla spedizione	Coordinatore RT-LAB
Elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore RT-LAB
Sessione di riaddestramento con le capsule training del Proficiency pack	Dopo il ricevimento risultati	Panel aderente

RT- LAB Wine Sensory

Aderendo a **RT-LAB Wine Sensory** riceverete le capsule contenenti gli aromi\difetti che potrete utilizzare direttamente sul vostro vino. Le capsule **distribuite in Italia in esclusiva da UIV**, sono **certificate GMP** (Good Manufacturing Practice) **di grado farmaceutico** secondo gli standard previsti dalla UK Medicine Regulatory & Healthcare Products Agency (MHRA).

Il rispetto dei requisiti GMP, permette e garantisce che il vino, addizionato con l'aroma/difetto contenuto nelle capsule di **RT-LAB Wine Sensory**, possa essere valutato sia *olfattivamente* sia *gustativamente*. La possibilità di degustare il vino è molto importante in quanto la componente retro-olfattiva è di fondamentale importanza per il riconoscimento degli aromi/difetti.

COME FUNZIONA RT-LAB WINE SENSORY

A seguito dell'adesione a **RT-LAB Wine Sensory** sarà spedito uno speciale **Training Pack** di addestramento contenente gli 8 aromi/difetti che saranno oggetto delle sessioni dell'anno.

Nel **Training Pack** oltre agli 8 aromi/difetti per drogare il vino base da utilizzare per l'addestramento, sono presenti 2 capsule di controllo che serviranno per drogare il vino base da utilizzare come confronto (vino R di riferimento).

Il **Training Pack** permetterà di fare un vero e proprio addestramento con riconoscimento degli aromi/difetti in modo da allenare le competenze degli assaggiatori.

TRAINING PACK

NEL BLISTER TROVI

8 AROMI/DIFETTI + 2 CAPSULE DI CONTROLLO

8 capsule di
aroma/difetto noti per
la sessione di
addestramento



2 capsule di controllo
nella sessione di
addestramento per drogare
vino da usare come
riferimento R

Successivamente per ogni sessione verrà spedito un **Proficiency Pack** contenente 6 capsule: 2 capsule di controllo e 4 di aromi (2 repliche per ciascun aroma) contrassegnate in modo anonimo, con cui il Panel Leader dell'azienda aderente drogherà il vino scelto come base.

Ogni aroma sarà quindi fornito in doppio. Una capsula verrà utilizzata per la sessione di ringtest e l'altra per il successivo addestramento dopo la pubblicazione dei risultati. Le 2 capsule di controllo serviranno per drogare il vino base che sarà utilizzato da riferimento nella sessione ringtest e successivamente nella sessione di re-training.

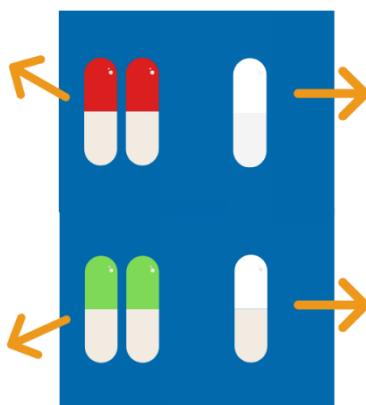
PROFICIENCY PACK

NEL BLISTER TROVI

2 (X2) AROMI/DIFETTI + 2 CAPSULE DI CONTROLLO

2 capsule dello stesso aroma/difetto (es.TCA): da utilizzare una nella sessione di *ring test* e l'altra per sessione di *riaddestramento*

2 capsule dello stesso aroma/difetto (es. banana): da utilizzare una nella sessione di *ring test* e l'altra per sessione di *riaddestramento*



1 capsula di controllo per la sessione di *ring test* per drogare vino da usare come riferimento R

1 capsula di controllo per la sessione di *riaddestramento* per drogare vino da usare come riferimento R

AROMI E DIFETTI

Descrittori (ruota aromi ASEV)	
Difetti generici	Formaggio, rancido, guaiacolo, medicinale, gusto luce, vegetale cotto
Aromi	Erbaceo, vegetale, banana, tropicale, speziato, chiodo di garofano
Difetti riconducibili al tappo	Tappo, terra, muffa, polvere

RT-LAB WINE SENSORY 2022 AROMI/DIFETTI



BURRO, FORMAGGIO, RANCIDO



GUSTO LUCE, VEGETALE COTTO



GUAIACOLO, AFFUMICATO, MEDICINALE



BANANA, FRUTTATO, TROPICALE



ERBACEO /VEGETALE



SPEZIATO, CHIDO DI GAROFANO



TERROSO, TERRA UMIDA



TCA, TAPPO

SESSIONI E QUANTITÀ

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	Tipo campione	Sessione	Quantità
Aprile	15/04	15/05		training	8 capsule + 2 capsule controllo
Maggio	15/05	15/06	A	22-RTS-001	2 capsule + 1 capsula controllo
			B	22-RTS-002	2 capsule + 1 capsula controllo
Giugno	15/06	15/07	A	22-RTS-003	2 capsule + 1 capsula controllo
			B	22-RTS-004	2 capsule + 1 capsula controllo
Novembre	15/11	15/12	A	22-RTS-005	2 capsule + 1 capsula controllo
			B	22-RTS-006	2 capsule + 1 capsula controllo
Dicembre	15/12	15/01	A	22-RTS-007	2 capsule + 1 capsula controllo
			B	22-RTS-008	2 capsule + 1 capsula controllo

NOTE: Il materiale è confezionato in blister pack di tipo farmaceutico

ESECUZIONE DELLE SEDUTE

Sessione di training

All'arrivo del Training Pack si procederà eseguendo una seduta di familiarizzazione con gli aromi/difetti contenuti nel pack, i quali saranno poi oggetto delle sessioni di ringtest successive. Nel Training Pack sono contenuti il blister con le 8 capsule di aromi/difetti noti e le due capsule di controllo e le istruzioni dettagliate per la corretta preparazione dei campioni. Si evidenzia che le modalità sono comunque molto semplici, infatti ogni capsula di aroma/difetto dovrà essere aperta e disciolta in una quantità di vino (750 ml) che sarà poi utilizzato per la degustazione.

Sessioni di Ring Test

Si ricorda che ogni Panel Leader deve codificare i propri giudici con codici numerici (es. Mario Rossi codice 1; Giuseppe Verdi codice 2...etc.), tali codici sono personali e devono essere riportati nel modulo di inserimento dei risultati.

Per ogni sessione è previsto un test di valutazione e riconoscimento di descrittori **olfattivi negativi (difetti)** riconducibili al tappo o generici o **positivi (aromi)**, che consiste in un test a scale (ISO 4121:2003) attraverso il quale si procede alla ricerca e all'identificazione di un descrittore incognito (aroma o difetto) valutando successivamente la sua intensità (scala strutturata min 1 max 5).

Intensità	1	2	3	4	5
stimolo	Scarsamente percepito	Poco percepito	Abbastanza percepito	Percepito	Intensamente percepito

Prima di procedere con le sedute il Panel Leader deve assicurarsi che il vino da utilizzare per la dissoluzione delle capsule sia a una temperatura di 20°C±3°C.

All'interno di ogni Proficiency Pack troverete:

- 1 blister contenente le capsule di aromi/difetti codificati con colore diverso più le relative capsule di controllo
- 1 set di etichette colorate da utilizzare per contrassegnare le bottiglie di vino e i bicchieri dei giudici.

Prima della seduta è importante ricordare ai giudici che:

1. i campioni possono essere valutati sia dal punto di vista olfattivo che gustativo.
2. il vino di riferimento deve essere usato come confronto (R)
3. il campione è stato drogato con un composto responsabile di uno solo dei descrittori proposti.

I giudici hanno quindi il compito di indicare sulla scheda se ritengono che il campione sia, rispetto al riferimento, contaminato con uno dei descrittori proposti. Una volta riconosciuto lo stimolo devono indicare, sulla stessa scheda, l'intensità dello stimolo percepito (1 percezione minima, 5 percezione massima).

Una volta terminata la sessione di assaggio il Panel Leader ha il compito di raccogliere le schede e inserire nell'apposito modulo "inserimento risultati" i risultati di ogni singolo giudice. Per ogni campione testato sarà inserito sia lo stimolo riconosciuto nonché la relativa intensità percepita.

Si ricorda che il modulo va compilato in ogni sua parte, indicando sempre il codice del laboratorio e i codici dei singoli giudici che hanno partecipato alla seduta.

I risultati devono essere quindi inviati alla Segreteria **RT-LAB** via e-mail (ringtest@uiv.it) entro, e non oltre, la data indicata sul modulo di inserimento risultati.

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati e alla loro pubblicazione. **La valutazione della prestazione dei panel quest'anno sarà basata esclusivamente sul corretto riconoscimento del descrittore.**

I dati elaborati vengono raccolti in un rapporto di prova codificato con lo stesso codice del campione.

AVVERTENZE

Le capsule sono da utilizzare sempre previa loro dissoluzione all'interno della quantità di vino indicata nelle istruzioni allegate ai pack.

Le due capsule di controllo, contenute nei Proficiency Pack vanno utilizzate rispettivamente una per la sessione di ring test e l'altra per la sessione di riaddestramento.

VALUTAZIONE DELLA PRESTAZIONE DEI PANEL

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati.

Il descrittore viene considerato presente se percepito da almeno la metà dei giudici aderenti. L'intensità dei descrittori viene definita come media delle intensità rilevate da tutti i giudici che hanno partecipato alla sessione.

Vengono quindi assegnati dei punteggi in base al seguente criterio:

Risposta	punteggio
Descrittore corretto	10
Descrittore non riconosciuto/errato	0

La somma dei punteggi ottenuti nella sessione esprimono il grado di formazione dei singoli giudici:

Ottimo-buono-formazione da rivedere

LISTINO PREZZI

RT-LAB WINE SENSORY Abbonamento SMALL	Prezzo
1 RT-LAB Training Pack	400 €
2 RT-LAB Proficiency Pack (2 sessioni a scelta)	500 €
Prezzo dell'abbonamento	900€

RT-LAB WINE SENSORY Abbonamento FULL	
1 RT-LAB Training Pack	400 €
4 RT-LAB Proficiency Pack (tutte e 4 le sessioni)	1000 €
Prezzo dell'abbonamento	1400 €
Sconto speciale 2022 per abbonamento FULL	10%
Prezzo finale	1260€

Sconti

Soci UIV	10%
-----------------	------------

Condizioni generali

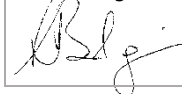
IVA	a vostro carico NON compresa nei prezzi sopraelencati
Validità abbonamento annuale	dal 1 gennaio al 31 dicembre 2022
Pagamento	al ricevimento della fattura

Approvazione CRT

Viola Brunaccioli



Laura Bolognini



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALL'ADESIONE RT-LAB WINE SENSORY 2022

Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop., di seguito per brevità "UIV", opera tra l'altro nel campo dei servizi per le imprese vitivinicole. I circuiti **Ring Test Lab** verranno realizzati da UIV conformemente alle presenti Condizioni Generali di Contratto (CGC), che si intendono parte integrante delle disposizioni contrattuali ed accettate dal cliente ai sensi dell'art. 1341, comma 1 c.c. Tali condizioni si applicano di diritto, ad eccezione di quelle per le quali sia fatta deroga espressamente indicata nel *Programma "Ring Test Lab Wine Sensory"* o nei suoi eventuali allegati, e rimangono in vigore comunque sino al completo adempimento delle obbligazioni nascenti dal Contratto.

Le condizioni contrattuali sotto riportate si applicano anche alla modalità di adesione online tramite portale e si intendono implicitamente accettate al ricevimento della conferma d'ordine.

UIV si riserva il diritto di rifiutare in ogni momento l'adesione al *Programma "Ring Test Lab Wine Sensory"* ogni qualvolta il cliente, che aderisca in modalità tradizionale (invio del modulo di adesione), non abbia sottoscritto le presenti CGC per accettazione specifica di tutti i termini e condizioni in esse stabiliti. Qualora una o più delle clausole contenute nelle presenti CGC o nel *Programma "ring test lab wine sensory"* sia annullata o venga dichiarata nulla, invalida o comunque inefficace ai sensi di legge, la validità delle rimanenti clausole rimane intatta.

Art. 1 – Termini e definizioni

Ai sensi e per gli effetti delle presenti CGC si considerano valide le seguenti definizioni:

CLIENTE: il soggetto, persona fisica o giuridica, che aderisce al Programma **Ring Test Lab** stipulato con UIV;

CONTRATTO: Il Programma **Ring Test Lab**, avente ad oggetto la fornitura dei servizi scelti dal Cliente, ivi comprese le presenti Condizioni Generali di Contratto.

Art. 2 – Parti del Contratto

Il presente Contratto di fornitura di servizio viene stipulato tra l'**Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop.** con sede in Milano, in via San Vittore al Teatro n° 3 - Partita IVA: 00868400151 - ed il Cliente quale sottoscrittore delle presenti CGC e del Programma **Ring Test Lab** sia in modalità tradizionale, tramite invio del modulo di adesione, sia in modalità online, tramite portale.

Art. 3 – Perfezionamento del Contratto

Il Contratto si intenderà perfezionato con l'effettiva ricezione da parte di UIV del modulo di adesione/rinnovo debitamente compilato e firmato (il modulo di adesione/rinnovo potrà essere inviato via fax al n. 0458231805 o via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it), o, per la sottoscrizione online, dell'invio da parte di UIV della conferma d'ordine.

Art. 4 – Durata del Contratto

Il Contratto avrà durata per l'intero anno solare 2022 a decorrere dalla data di perfezionamento del Contratto, così come indicata nel precedente art. 3.

Art. 5 – Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto sancito dall'art. 1453 c.c., costituiscono motivo di risoluzione del Contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., (i) il mancato pagamento di anche una sola parte dell'importo dovuto entro il termine pattuito, (ii) l'apertura di una procedura concorsuale a carico del Cliente nonché (iii) la cessazione della sua attività.

In ipotesi di mancato pagamento, anche parziale, dell'importo dovuto, UIV si riserva il diritto di sospendere il servizio, dandone preventiva comunicazione scritta al Cliente.

È fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

Art. 6 – Variazione nelle modalità della prestazione dei servizi

UIV si riserva il diritto di variare in qualsiasi momento le modalità di erogazione dei servizi oggetto del Contratto dandone preventiva comunicazione scritta al Cliente con qualsiasi mezzo, anche elettronico e telematico.

Nel caso in cui le variazioni di cui al paragrafo precedente comportino un aumento del prezzo del servizio o altri oneri economici a carico del Cliente, questi potrà recedere dal Contratto dandone comunicazione via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it, ma gli effetti decorreranno a partire dall'inizio del secondo mese successivo a quello in cui la disdetta è pervenuta a UIV, e salvo il diritto di quest'ultima ad ottenere il pagamento del corrispettivo proporzionalmente alla durata del Contratto espresso in frazione di anno.

Art. 7 – Cessione del Contratto

Il Contratto, così come ogni altra obbligazione da esso nascente, non potrà essere oggetto di cessione o comunque di trasferimento, anche a titolo di mero godimento.

È comunque fatta salva la facoltà di UIV di concedere il gradimento per la sola cessione integrale del Contratto a soggetti terzi, e salva comunque la responsabilità solidale del cedente per tutte le obbligazioni ad esso imputabili e nascenti dal Contratto stesso.

Art. 8 – Corrispettivi, fatturazione, pagamenti e spese di trasferta.

Il Cliente, per il servizio richiesto, corrisponderà a UIV il prezzo in vigore al momento della sottoscrizione del Contratto.

A tutti gli importi fatturati sarà applicata l'IVA e ogni altro onere fiscale dovuto per legge.

Salvo il diritto di risolvere il Contratto ai sensi del precedente art. 5, nell'ipotesi di ritardato pagamento da parte del Cliente, questi dovrà corrispondere a UIV la maggiorazione degli interessi così come prevista dal D.L. 231/02, fino al momento del saldo effettivo.

Art. 9 – Limitazione di responsabilità

Le obbligazioni nascenti a carico di UIV dal Contratto devono intendersi di mezzi e non di risultato; conseguentemente, UIV non potrà essere ritenuta responsabile per il mancato conseguimento da parte del Cliente degli obiettivi che questi intende perseguire per mezzo dell'attività prestata a suo favore.

UIV non sarà inoltre responsabile per il ritardo o l'omessa prestazione di servizi che, per le modalità con cui sono prestati, dipendano dal corretto funzionamento di impianti o servizi prestati da terzi (es. linee elettriche e telefoniche, spedizionieri, etc.).

In generale, UIV non sarà responsabile per inadempimenti alle proprie obbligazioni che derivino da cause al di fuori della sfera del proprio prevedibile controllo e/o da cause di forza maggiore. Nessun risarcimento danni potrà essere richiesto a UIV per danni diretti e/o indiretti derivanti dall'utilizzo o mancato utilizzo dei servizi.

UIV non sarà inoltre responsabile di ogni conseguenza dovesse derivare dalla comunicazione di dati non corrispondenti al vero, da parte del Cliente o di suoi incaricati.

Art. 10 – Uso da parte di terzi ed uso improprio del servizio

Il Cliente si impegna, anche dopo la cessazione per qualsiasi causa del Contratto, a non divulgare a terzi i dati e le informazioni di qualsiasi natura fornite da UIV nell'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto stesso.

Il Cliente si impegna a non consentire l'utilizzo a qualunque titolo del servizio a soggetti che non siano stati a ciò espressamente autorizzati da UIV.

Il Cliente sarà inoltre responsabile di qualsiasi uso improprio del servizio; diversamente, UIV avrà il diritto di sospendere in qualsiasi momento e senza preavviso l'erogazione, qualora ritenga che detto uso improprio produca o possa produrre danni o turbative alla stessa UIV o a terzi o violi comunque leggi o regolamenti, salva in ogni caso ogni altra forma di tutela prevista dalla legge ed il diritto al risarcimento dei danni.

Art. 11 – Trattamento dati personali

UIV informa che ogni tipo di dato relativo al Cliente, acquisito anche durante le trattative, costituisce oggetto di trattamento, anche automatizzato, finalizzato all'esecuzione del Contratto e degli adempimenti ad esso strettamente funzionali. Il Cliente può visionare la nostra Privacy Policy sul sito www.unioneitalianavini.it Per richiedere l'aggiornamento o la cancellazione dei dati può rivolgersi al responsabile del trattamento tramite la mail privacy@uiv.it.

Art. 12 – Foro competente per le controversie

Per ogni e qualsiasi controversia inerente all'interpretazione la validità, l'efficacia, l'esecuzione o la risoluzione del Contratto, ivi compresa ogni ragione di danno, Foro competente sarà quello di Verona.

Art. 13 – Forma scritta convenzionale

Fermo quanto previsto dai precedenti artt. 5 e 6, ogni e qualsiasi modifica contrattuale dovrà essere concordata tra le parti, per iscritto e sottoscritta da entrambi.