

## Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

### Programma 2020

RT-LAB Vino
RT-LAB Contaminati Vino*
RT-LAB Aceto
RT-LAB MM
RT-LAB MCR
RT-LAB Bevande Spiritose
RT-LAB Tappi*
RT-LAB Sensoriale*

\*PT non accreditati

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	24/10/2019	Prima emissione	Laura Bolognini

## 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.

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 sono rivolti

I circuiti sono aperti a tutti i laboratori di analisi privati, pubblici e ai laboratori interni delle aziende vitivinicole, degli acetifici, delle distillerie e dei sughiferfici.

E' importante che i laboratori, che intendono aderire a uno o più schemi **RT-LAB**, esaminino il presente programma e le Schede Tecniche, per valutare la propria idoneità a quanto previsto dai Circuiti (matrici, analisi, metodi, tempistiche) e l'idoneità del Circuito all'attività del proprio laboratorio.

## Perchè partecipare

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

Permette di dimostrare le proprie competenze tecniche tramite il confronto con standard esterni, il confronto con altri laboratori e il monitoraggio delle performance del proprio laboratorio e dei propri operatori nel tempo.

## Quali sono i Punti di forza

- ✓ 25 anni di esperienza
- ✓ garanzia di indipendenza, riservatezza e confidenzialità dei dati
- ✓ numerosità dei partecipanti
- ✓ variabilità delle matrici proposte nell'arco dell'anno
- ✓ gestione dei dati e dei risultati tramite portale WinePro, semplice e veloce
- ✓ possibilità di inviare, per uno stesso parametro, risultati ottenuti con metodi differenti
- ✓ elaborazione dei dati con tecniche statistiche robuste
- ✓ presentazione dei risultati chiara e completa con indicazioni di performance

## Organizzazione

I circuiti **RT-LAB** sono sottoscrivibili in forma di abbonamento annuale (valido per l'anno solare).

E' possibile partecipare a tutte le sessioni organizzate da Unione Italiana Vini o solo ad alcune scegliendo fra quelle proposte.

Tutti i circuiti sono organizzati secondo il medesimo protocollo.

Per i dettagli si manda a pag 4 del presente documento e alle schede tecniche dei singoli circuiti.

### Campioni di controllo

Per ogni schema, eccetto **RT-LAB** Tappi, e per ogni sessione, è possibile richiedere un campione aggiuntivo, Campione di Controllo (CCRT).

Il campione di controllo è fondamentale, dopo la conclusione della sessione e la pubblicazione dei risultati, per la ripetizione delle analisi risultate non conformi, e per l'utilizzo dello stesso come controllo di processo.

E' possibile acquistare i campioni di controllo unitamente al campione di **RT-LAB** oppure durante l'anno.

La richiesta di Campioni di Controllo, di sessioni già chiuse e i cui risultati sono stati già pubblicati, è subordinata alla disponibilità e avrà un costo maggiore.

### Modalità di sottoscrizione o rinnovo

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, compilare il modulo di adesione/rinnovo e inviarlo via e-mail all'indirizzo [ringtest@uiv.it](mailto: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

- LISTINO PREZZI e condizioni generali del contratto
- MODULO DI ADESIONE/RINNOVO **RingTestLab**
- SCHEDE TECNICHE : **RT-LAB** Vino
  - RT-LAB** Contaminanti vino
  - RT-LAB** Aceto
  - RT-LAB** MM
  - RT-LAB** MCR
  - RT-LAB** Bevande Spiritose
  - RT-LAB** Tappi
  - RT-LAB** Sensoriale
- 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 ISO 5725 parte 2 e 5: 2004	Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione
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	Laboratorio aderente
attivazione del servizio e assegnazione del codice identificativo	al ricevimento del modulo di adesione	Segreteria <b>RT-LAB</b>
preparazione e confezionamento campione	nel mese precedente la spedizione	Produttori vino-aceto-MM-MCR-bevande spiritose-tappi Coordinatore <b>RT-LAB</b>
spedizione dei campioni e apertura della sessione	<b>entro il 15 del mese</b>	Corriere espresso Coordinatore <b>RT-LAB</b>
esecuzione delle analisi e inserimento dei risultati sul portale <b>RT-LAB</b>	<b>entro il 15 del mese successivo alla spedizione</b>	Laboratorio aderente
chiusura della sessione	<b>Il 15 del mese successivo alla spedizione</b>	Coordinatore <b>RT-LAB</b>
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore <b>RT-LAB</b>

## Circuiti

circuito	iscritti 2019	sessioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	299	11	0.75l – 1.5l	Vino	massa volumica a 20°C, titolo alcolometrico volumico, pH, acidità totale e volatile, zuccheri riduttori, glucosio, fruttosio, saccarosio, estratto secco totale, anidride solforosa libera e totale, ceneri, alcalinità delle ceneri, anioni, metalli, acidi organici, acido shikimico e gluconico, glicerina, metanolo, acetaldeide, indice di Folin, indice di polifenoli totali, polifenoli totali, caratteristiche cromatiche, anidride carbonica, sovrappressione, e $\delta^{18}O$
RT-LAB Contaminanti Vino	75	6	0.35l	Vino	acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, fenoli volatili, 2,4,6-tricloroanisolo, 2,4,6 tribromoanisolo.
RT-LAB Aceto	25	4	1.0l	Aceto di vino e Aceto balsamico	acidità fissa e totale, ceneri, estratto secco totale, titolo alcolometrico volumico, anidride solforosa totale, piombo, rame, zinco, litio, densità relativa a 20°C e zuccheri riduttori
RT-LAB MM	19	3	0.5l	Mosto muto	densità relativa a 20°C, zuccheri riduttori, titolo alcolometrico volumico effettivo, grado rifrattometrico (°Brix)
RT-LAB MCR	17	3	0.5l	MCR	grado rifrattometrico, caratteristiche cromatiche, pH, conduttività, acidità totale, idrossimetilfurfurolo (HMF), meso-inositolo, scillo-inositolo, saccarosio e indice di Folin
RT-LAB Bevande Spiritose	14	2	0.75l	Grappa	titolo alcolometrico volumico, massa volumica a 20°C, densità relativa a 20°C, estratto secco totale, zuccheri, acidità totale, volatile e fissa, metanolo e sostanze volatili
RT-LAB Tappi	10	2	150 tappi	Tappi microgranina e Tappi in microgranina per spumante	lunghezza, diametro, ovalizzazione, peso, massa volumica, umidità, umidità con stufa, forza di estrazione, forza di torsione, momento torcente, tenuta al liquido, cessione polveri.
RT-LAB Sensoriale	29	6	0.35l	Vino	valutazione olfattiva difetti riconducibili al tappo, difetti generici e aromi

## Calendario Sessioni 2020

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	RT-LAB Vino	RT-LAB Contaminanti Vino	RT-LAB Aceto	RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi	RT-LAB Sensoriale
Gennaio	15/01	15/02	20-RT-001	20-RT-012						20-RT-032
Febbraio	15/02	15/03	20-RT-002		20-RT-018	20-RT-022	20-RT-025			
Marzo	15/03	15/04	20-RT-003	20-RT-013						20-RT-033
Aprile	15/04	15/05	20-RT-004		20-RT-019			20-RT-028		
Maggio	15/05	15/06	20-RT-005	20-RT-014					20-RT-030	20-RT-034
Giugno	15/06	15/07	20-RT-006		20-RT-020	20-RT-023	20-RT-026			
Luglio	15/07	<b>31/08</b>	20-RT-007	20-RT-015						20-RT-035
Settembre	15/09	15/10	20-RT-008		20-RT-021			20-RT-029		
Ottobre	15/10	15/11	20-RT-009	20-RT-016					20-RT-031	20-RT-036
Novembre	15/11	15/12	20-RT-010			20-RT-024	20-RT-027			
Dicembre	15/12	15/01	20-RT-011	20-RT-017						20-RT-037

NOTE: la sessione di luglio viene chiusa il 31 agosto, quindi i risultati verranno pubblicati entro il 15 settembre.



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements

**Calendario Matrici e quantità 2020**

Mese	RT-LAB Vino	RT-LAB Contaminanti Vino	RT-LAB Aceto	RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi	RT-LAB Sensoriale
Gennaio	Vino rosso strutturato 2x0.75l	Vino rosso 1x0.35l						Vino 2x0.35l difetti e aromi
Febbraio	Vino bianco secco 1x1.5l		Aceto di Vino bianco 1 x 1.0l	Mosto Muto 1 x 0.5l	MCR 1 x 0.5l			
Marzo	Vino rosato 1x1.5l	Vino rosato 1x0.35l						Vino 2x0.35l difetti e aromi
Aprile	Vino rosso secco 1x1.5l		Aceto balsamico 1 x 1.0l			Grappa 2x 0.75l		
Maggio	Spumante extra dry 2x0.75l	Vino bianco 1x0.35l (TCA e TBA)					Tappi microgranina 150	Vino 2x0.35l difetti tappo
Giugno	Vino rosso strutturato 2x0.75l o		Aceto di Vino rosso 1 x 1.0l	Mosto Muto 1 x 0.5l	MCR 1 x 0.5l			
Luglio	Vino bianco secco 1x1.5l	Vino bianco 1x0.35l						Vino 2x0.35l difetti e aromi
Settembre	Vino rosso strutturato 2x0.75l		Aceto Balsamico 1 x 1.0l			Grappa 2x 0.75l		
Ottobre	Vino rosso frizzante 1x1.5l	Vino rosso 1x0.35l (TCA e TBA)					Tappi microgranina per spumante 150	Vino 2x0.35l difetti tappo
Novembre	Vino bianco secco 1x1.5l			Mosto Muto 1 x 0.5l	MCR 1 x 0.5l			
Dicembre	Spumante dolce 2x0.75l	Vino bianco dolce 1x0.35l						Vino 2x0.35l difetti e aromi

NOTE: Quantità e matrici sono indicative, possono variare per motivi organizzativi o tecnici



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements