

Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2021

RT-LAB Vino
RT-LAB Contaminanti Vino*
RT-LAB Aceto
RT-LAB MM
RT-LAB MCR
RT-LAB Bevande Spiritose
RT-LAB Tappi*

*PT non accreditato

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	19-10-2020	Prima emissione	Laura Bolognini
1	04-02-2020	aggiornamento modalità rinnovo online	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.

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 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 sughiferici.

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.

Perché 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 le novità 2021

Nuova sezione del portale dedicata alle "**Carte di Controllo**" per poter visualizzare l'andamento degli Z-score degli ultimi 12 dati inseriti.

RT-LAB vino: Nuove matrici, **vermouth e marsala** e nuovo calendario di spedizione dei campioni.

RT-LAB Contaminanti vino: nuovi parametri, **Carbammato di etile e glicoli etilenico, dietilenico e propilenico** e nuovo calendario di spedizione dei campioni.

RT-LAB Bevande spiritose: nuovi parametri, **metalli e Carbammato di etile**

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 rimanda 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 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 e FAQ).

Se l'adesione avviene in modalità online ricevendo conferma d'ordine, inviata al momento dell'attivazione della sottoscrizione, si accetta implicitamente l'offerta, alle condizioni economiche e di servizio riportate nel presente documento e nei documenti correlati, e delle condizioni generali di contratto.

Modalità di ADESIONE

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

- 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*
 - MANUALE D'USO portale
 - MANUALE D'USO Carte di Controllo
- *PT non accreditato

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 RT-LAB
preparazione e confezionamento campione	nel mese precedente la spedizione	Produttori vino-aceto-MM-MCR-bevande spiritose-tappi Coordinatore RT-LAB
spedizione dei campioni e apertura della sessione	entro il 15 del mese	Corriere espresso Coordinatore RT-LAB
esecuzione delle analisi e inserimento dei risultati sul portale RT-LAB	entro il 15 del mese successivo alla spedizione	Laboratorio aderente
Test omogeneità e stabilità	Almeno una volta l'anno per circuito, entro la chiusura della sessione	Laboratorio UIV-LAB Coordinatore RT-LAB
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

Circuiti

circuito	iscritti 2020	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	299	11	16 11 di tipo A 5 di tipo B	0.75l/1.5l	Vino tipo A: vino da tavola rosso, bianco e rosato, vini DOC e DOCG tipo B: spumante extra dry e dolce, Vermouth, Marsala	tipo A: Densità relativa a 20°C**, titolo alcolometrico volumico, pH, acidità totale e volatile, acido acetico, zuccheri riduttori, glucosio, fruttosio, estratto secco totale, anidride solforosa libera e totale, ceneri, alcalinità delle ceneri, metalli, anioni, acidi organici, acido shikimico e gluconico, glicerina, metanolo, acetaldeide, indice di Folin, indice di polifenoli totali, polifenoli totali, D.O. 420-520-620 , anidride carbonica, sovrappressione, e $\delta^{18}O$ tipo B: TipoA + zuccheri totali e saccarosio
RT-LAB Contaminanti Vino*	72	5	8 5 di tipo A 3 di tipo B	0.35l	Vino tipo A: vino da tavola tipo B: vino da tavola	tipo A: acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, fenoli volatili tipo B: 2,4,6-tricloroanisolo, 2,4,6 tribromoanisolo, o etil carbammato e glicoli etilenico, dietilenico e propilenico
RT-LAB Aceto	25	2	4 2 di tipo A 2 di tipo B	1.0l	tipo A: Aceto di vino rosso e bianco tipo B: 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	17	3		0.5l	Mosto muto	densità relativa a 20°C, zuccheri riduttori, titolo alcolometrico volumico effettivo, grado rifrattometrico (°Brix)
RT-LAB MCR	13	3		0.5l	MCR	grado rifrattometrico, caratteristiche cromatiche, pH, conduttività, acidità totale, idrossimetilfurfurolo (HMF), meso e scillo-inositolo, saccarosio e indice di Folin
RT-LAB Bevande Spiritose	21	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, ferro**, calcio**, rame**, piombo**, carbammato di etile**
RT-LAB Tappi*	9	2		150 tappi	microgranina/microgranina per spumante	prove fisiche, umidità, umidità, forza di estrazione e di torsione, momento torcente, tenuta al liquido, cessione polveri.

*PT non accreditato

**parametro non accreditato

Calendario Sessioni 2021

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*
			tipoA	tipoB	tipoA	tipoB	tipoA	tipoB				
Gennaio	15/01	15/02	21-RT-001	21-RT-002								
Febbraio	15/02	15/03	21-RT-003		21-RT-017						21-RT-035	
Marzo	15/03	15/04	21-RT-004	21-RT-005					21-RT-029	21-RT-032		
Aprile	15/04	15/05	21-RT-006		21-RT-018	21-RT-019						21-RT-037
Maggio	15/05	15/06	21-RT-007				21-RT-025	21-RT-026				
Giugno	15/06	15/07	21-RT-008		21-RT-020	21-RT-021			21-RT-030	21-RT-033		
Luglio	15/07	31/08	21-RT-009	21-RT-010							21-RT-036	
Settembre	15/09	15/10	21-RT-011	21-RT-012	21-RT-022							
Ottobre	15/10	15/11	21-RT-013				21-RT-027	21-RT-028	21-RT-031	21-RT-034		
Novembre	15/11	15/12	21-RT-014		21-RT-023	21-RT-024						21-RT-038
Dicembre	15/12	15/01	21-RT-015	21-RT-016								

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

*PT non accreditato

Calendario Matrici e quantità 2021

Mese	RT-LAB Vino		RT-LAB Contaminanti Vino*		RT-LAB Aceto		RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi*
	tipoA	tipoB	tipoA	tipoB	tipoA	tipoB				
Gennaio	Vino rosso secco	Spumante extra dry								
Febbraio	Vino bianco secco		Vino rosso secco						Grappa	
Marzo	Vino rosato	Vermouth					MM	MCR		
Aprile	Vino rosso strutturato		Vino bianco secco	Vino bianco secco TCA/TBA						tappo microgranina
Maggio	Vino bianco secco				Aceto di vino bianco	Aceto balsamico				
Giugno	Vino rosso strutturato		Vino rosso secco	Vino rosso secco EtilCarbammato/glicoli			MM	MCR		
Luglio	Vino bianco secco	Spumante extra dry							Grappa	
Settembre	Vino rosso strutturato	Marsala	Vino bianco secco							
Ottobre	Vino bianco secco				Aceto di vino rosso	Aceto balsamico	MM	MCR		
Novembre	Vino rosso frizzante amabile		Vino rosso secco	Vino rosso secco TCA/TBA						tappo microgranina spumante
Dicembre	Vino rosso strutturato	Spumante dolce								

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

*PT non accreditato