

## Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

### Programma 2022

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

\*PT non accreditato

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	21-10-2021	Prima emissione	Viola Brunaccioli - 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 sughericifici.

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 2022

Nuova sezione del portale dedicata alle "**Non conformità**" per poter gestire e monitorare le non conformità derivanti dalla partecipazione ai circuiti.

**RT-LAB vino:** Nuovi parametri: colore CIELAB\* (L\*-a\*-b\*), torbidità\*(NTU).

**RT-LAB Aloanisoli\*:** nuovo circuito dedicato esclusivamente a TCA/TBA.

**RT-LAB Bevande spiritose:** nuove matrici Limoncello, nuovo parametro pH

**RT-LAB Stabilità vino\*** nuovo circuito dedicato alla stabilità proteica e tartarica del vino

\*PT non accreditato e/o parametro non accreditato

## 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.

È 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 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 accettano implicitamente l'offerta, alle condizioni economiche e di servizio riportate nel presente documento e nei documenti correlati, e le 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](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.

## Codice riservato

Contestualmente all'attivazione del servizio il Laboratorio aderente riceverà un **Codice riservato** che, **per l'anno 2022**, lo identificherà in maniera univoca in tutti i bollettini (mensile e annuale).

Questo codice, noto solo al laboratorio aderente, alla Segreteria **RT-LAB** e al Coordinatore **RT-LAB** è strettamente confidenziale e non deve essere comunicato.

## 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** Aloanisoli\*
  - RT-LAB** Aceto
  - RT-LAB** MM
  - RT-LAB** MCR
  - RT-LAB** Bevande Spiritose
  - RT-LAB** Tappi\*
  - RT-LAB** Stabilità Vino\*
- MANUALE D'USO portale

\*PT non accreditato

**Norme di riferimento**

<b>Norma</b>	<b>Descrizione</b>
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'**

<b>attività</b>	<b>termini</b>	<b>a cura di:</b>
iscrizione mediante invio del modulo di adesione o tramite portale	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 o della richiesta di adesione online	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 o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)</b>	Laboratorio aderente
Test omogeneità e stabilità	<b>Almeno una volta l'anno per circuito, entro la chiusura della sessione</b>	Laboratorio <b>UIV-LAB</b> Coordinatore <b>RT-LAB</b>
chiusura della sessione	<b>Il 15 del mese successivo alla spedizione o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)</b>	Coordinatore <b>RT-LAB</b>
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore <b>RT-LAB</b>
Pubblicazione Bollettino di riepilogo annuale	Entro fine marzo dell'anno successivo	Coordinatore <b>RT-LAB</b>

## Circuiti

circuito	iscritti 2021	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	304	11	16 11 di <b>tipo A</b> 5 di <b>tipo B</b>	0.75l 1.0l 1.5l	Vino <b>tipo A:</b> vino da tavola rosso, bianco e rosato, vini DOC e DOCG <b>tipo B:</b> spumante extra dry e dolce, Vermouth, Marsala	<b>tipo A:</b> 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, <b>colore CIELAB*</b> , <b>Torbidità*</b> , anidride carbonica, sovrappressione, e $\delta^{18}O$ <b>tipo B:</b> TipoA + zuccheri totali e saccarosio
RT-LAB Contaminanti Vino*	72	5		0.35l	Vino	acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, fenoli volatili etil carbammato e glicoli etilenico, dietilenico e propilenico
RT-LAB Aloanisoli*		2		0.35l	Vino	2,4,6-tricloroanisolo (TCA), 2,4,6-tribromoanisolo (TBA)
RT-LAB Aceto	27	2	4 2 di <b>tipo A</b> 2 di <b>tipo B</b>	1.0l	<b>tipo A:</b> Aceto di vino rosso e bianco <b>tipo B:</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	16	2		0.5l	Mosto muto rosso e bianco	densità relativa a 20°C, zuccheri riduttori, titolo alcolometrico volumico effettivo, grado rifrattometrico (°Brix)
RT-LAB MCR	15	2		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	23	2		0.75l-0.5l	Grappa, Limoncello	titolo alcolometrico volumico, massa volumica a 20°C, densità relativa a 20°C, estratto secco totale, zuccheri, acidità totale, volatile e fissa, <b>pH*</b> , metanolo e sostanze volatili, ferro, calcio, rame, piombo, carbammato di etile
RT-LAB Tappi*	7	2		150 tappi	microgranina/microgranina per spumante	prove fisiche, umidità, umidità, forza di estrazione e di torsione, momento torcente, tenuta al liquido, cessione polveri.
RT-LAB Stabilità Vino*		2		0.35l	Vino	delta NTU, caduta conducibilità, valutazione stabilità

\*PT non accreditato / parametro non accreditato

## Calendario Sessioni 2022

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	RT-LAB Vino		RT-LAB Contaminanti Vino*	RT-LAB Aloanisoli*	RT-LAB Aceto		RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi*	RT-LAB Stabilità Vino*
			tipoA	tipoB			tipoA	tipoB					
Gennaio	15/01	15/02	22-RT-001										
Febbraio	15/02	15/03	22-RT-002		22-RT-017				22-RT-028	22-RT-031			
Marzo	15/03	15/04 (31/03 per RT-LAB Stabilità Vino*)	22-RT-003	22-RT-004			22-RT-024	22-RT-025			22-RT-034		22-RT-039
Aprile	15/04	15/05	22-RT-005		22-RT-018	22-RT-022						22-RT-037	
Maggio	15/05	15/06	22-RT-006	22-RT-007									
Giugno	15/06	15/07	22-RT-008		22-RT-019				22-RT-029	22-RT-032			
Luglio	15/07	<b>31/08</b>	22-RT-009	22-RT-010							22-RT-035		
Settembre	15/09	15/10	22-RT-011		22-RT-020		22-RT-026	22-RT-027					
Ottobre	15/10	15/11 (30/10 per RT-LAB Stabilità Vino*)	22-RT-012	22-RT-013					22-RT-030	22-RT-033			22-RT-040
Novembre	15/11	15/12	22-RT-014		22-RT-021	22-RT-023						22-RT-038	
Dicembre	15/12	15/01	22-RT-015	22-RT-016							22-RT-036		

\*PT non accreditato

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 2022**

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

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

\*PT non accreditato