



## Schede Tecniche

### RT-LAB Tappi 2022

- ✓ Sessioni
- ✓ Matrici
- ✓ Quantità
- ✓ Parametri
- ✓ Novità
- ✓ Modalità operative
- ✓ Avvertenze
- ✓ Valutazione della prestazione dei laboratori



Sede operativa

UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Viale del Lavoro, 8  
37135 Verona

Coordinatore (CRT)

Viola Brunaccioli  
Laura Bolognini  
T. +39 045 4851408  
[ringtest@uiv.it](mailto:ringtest@uiv.it)

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	21-10-2021	Prima emissione	Viola Brunaccioli - Laura Bolognini
1	01-02-2022	Modifiche evidenziate	Viola Brunaccioli - Laura Bolognini
2	01-07-2022	Modifica logo e modifiche evidenziate	Viola Brunaccioli - Laura Bolognini

## SESSIONI, MATRICI E QUANTITÀ

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	Sessioni	Matrici	Quantità
Aprile	15/04	15/05	22-RT-037	Tappi microgranina	150 tappi
Novembre	15/11	15/12	22-RT-038	Tappi microgranina per spumante	150 tappi

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

## PARAMETRI

analisi	Metodo		N° tappi da analizzare	u.m.	decimali
Lunghezza	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	mm	2
Diámetro	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	mm	2
Ovalizzazione	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	mm	2
Peso	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	g	2
Massa volumica apparente	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	Kg/m <sup>3</sup>	0
Umidità	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°2	40	%	1
Umidità con stufa	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°3	40	%	1
Forza di Estrazione	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°4	12	daN	1
Forza di torsione	Il Tappo di sughero per vino spumante Guida all'utilizzo	Appedice A	12	daN/cm	1
Momento torcente	Il Tappo di sughero per vino spumante Guida all'utilizzo	Appedice A	12	daN/cm	1
Tenuta al liquido	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°7	12	% assorbimento	2
Cessione polveri	Disciplinare del tappo di sughero	Metodo n°9	8	mg polvere/tappo	1
Cessione polveri	ISO 9727-7:2007		8	mg polvere/tappo	1

## NOVITÀ

- ✓ **Sezione del portale dedicata alle "Non conformità" per poter gestire e monitorare le non conformità derivanti dalla partecipazione ai circuiti (il Manuale d'uso del portale con le indicazioni su come accedere alla sezione Non Conformità è scaricabile dal portale nella sezione-Circuiti sottoscritti)**

## MODALITÀ OPERATIVE

I PT organizzati da **UIV-LAB** sono gestiti dal coordinatore, dalla segreteria **RT-LAB** e da un gruppo di esperti in statistica e chimica analitica (comitato scientifico CSRT).

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.

Le attività a carico della Segreteria e dal Coordinatore **RT-LAB** sono gestite tramite il portale che garantisce la riservatezza di tutte le informazioni riguardanti gli aderenti e impedisce collusione fra i partecipanti o la falsificazione dei risultati.

Nel caso in cui si verificassero, per motivi che esulano dalla normale gestione delle attività svolte da Unione Italiana Vini, casi di collusione fra i partecipanti o falsificazione dei risultati, le sessioni coinvolte verrebbero immediatamente annullate.

Tutte le attività vengono svolte da **UIV-LAB** tranne la preparazione e la spedizione dei campioni. Tale attività è affidata ad un subappaltatore competente e **UIV-LAB** è responsabile dell'attività medesima.



La preparazione dei campioni è affidata a produttori di tappi e viene svolta secondo protocolli condivisi.

Le tipologie di campione vengono scelte in modo da garantire il più possibile la rappresentatività e l'omogeneità del lotto

I campioni (150 tappi) vengono messi in sacchetti e la spedizione è a cura di CZ Mail snc di Verona, che si avvale di corrieri diversi a seconda della località.

La spedizione del campione e l'apertura della sessione vengono comunicate dalla Segreteria **RT-LAB** tramite mail a tutti gli aderenti.

Riferimento per qualsiasi problema nella consegna e nella gestione dei campioni sono la Segreteria e il Coordinatore **RT-LAB** contattabili tramite posta elettronica ([ringtest@uiv.it](mailto:ringtest@uiv.it))

Sul campione ogni laboratorio esegue le analisi che è in grado di fare fra quelle proposte. (vedi elenco parametri)

Il Ring Test va trattato come la maggioranza dei campioni sottoposti a prove ordinarie, va conservato a temperatura ambiente (20-25°C) e, una volta aperto, tutte le analisi devono essere eseguite entro 3 giorni.

Il sacchetto contenente i tappi va sempre richiuso dopo ogni prelievo.

Per ogni parametro va analizzato il numero di tappi indicato.

Al termine delle prove, entro i termini previsti, i laboratori inseriscono nel portale, per ogni parametro, **solo il valore medio** delle n prove eseguite.

I dati vanno inseriti in singolo (solo valore 1) e con il numero di cifre decimali e nelle unità di misura indicate nella sezione parametri.

Per le modalità di utilizzo del portale si rimanda al Manuale d'uso scaricabile consultando, il sito di Unione vini nella sezione Laboratorio di analisi-Ring test (<https://uivlab.unioneitalianavini.it/ring-test/>) e, per gli utenti abilitati, il portale **RingTestLab** nella sezione Circuiti non sottoscritti. (<http://uiv.netspinlab.it>)

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati, secondo quanto previsto dalle norme UNI ISO 5725-5:2004 e UNI ISO 13528:2016 e alla loro pubblicazione.

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

In ogni parte del rapporto gli iscritti al Ring Test vengono identificati esclusivamente dal codice identificativo personale.

Sul portale viene pubblicato il rapporto ufficiale, codificato con lo stesso codice del campione, in formato pdf.

Al termine di tutte le sessioni di **RT-LAB** viene pubblicato il "Rapporto annuale" che presenta un riassunto dei risultati mensili e permette di valutare nel suo complesso sia le prestazioni dei singoli laboratori, che le diverse metodiche analitiche.

In caso di reclami, appelli, osservazioni o comunicazioni inerenti **tutte** le attività degli schemi fare riferimento alla Segreteria **RT-LAB** inviando una mail all'indirizzo [ringtest@uiv.it](mailto:ringtest@uiv.it).

Si precisa che non sono previste revisioni dei rapporti per errori di inserimento dei risultati da parte dei partecipanti.

In alcuni casi, i risultati del partecipante possono essere comunicati a terzi, ma ciò solo previa conoscenza e autorizzazione scritta del partecipante stesso. Detta autorizzazione non è prevista nei casi in cui la richiesta provenga da organismi preposti dalla legge.

## AVVERTENZE

Parametro	metodo	note
TCA e TBA		Determinazioni proposte nel circuito <b>RT-LAB Aloanisoli</b> (vedi scheda tecnica di riferimento)
Riconoscimento sensoriale dei difetti riconducibili al tappo		Determinazioni proposte nel circuito <b>RT-LAB Wine Sensory</b>
Forza di torsione	Il Tappo di sughero per vino spumante Guida all'utilizzo	<b>Analisi da effettuare solo sui tappi in microgranina per spumante</b>
Momento torcente	Il Tappo di sughero per vino spumante Guida all'utilizzo	
Cessione polveri	ISO 9727-7:2007	



**VALUTAZIONE DELLA PRESTAZIONE DEI LABORATORI**

L'elaborazione statistica dei dati, secondo quanto previsto dalle norme UNI ISO 5725-5:2004 e UNI ISO 13528:2016 utilizza metodi robusti.

Vengono calcolate: media robusta, deviazione standard robusta, ripetibilità, Riproducibilità e incertezza standard del valore assegnato.

Dove possibile viene quindi eseguita una valutazione unica per analisi, altrimenti i dati vengono elaborati separatamente per analisi e per metodo.

Nel caso l'elaborazione avvenga per un numero di dati inferiore ad 8 i risultati saranno da considerarsi solo indicativi.

Per la valutazione delle prestazioni dei partecipanti vengono calcolati gli z-score (Z) o nel caso l'incertezza non sia trascurabile ( $u_x > 0,3 s_{pt}$ ) gli z'-scores (Z').

$$zscore = \frac{x - x_{pt}}{s_{pt}}$$

$$z'score = \frac{x - x_{pt}}{\sqrt{s_{pt}^2 + u_x^2}}$$

Dove:

**$x_{pt}$**  è per i metodi ufficiali la media robusta di tutti i dati, per i metodi non ufficiali non aggregati ai metodi ufficiali, la media robusta calcolata per il/i metodi di riferimento (metodi OIV di tipo I o II)

**$s_{pt}$  è in ordine di preferenza** lo scarto tipo di Riproducibilità fornito dal metodo OIV di riferimento (tipo I o II), lo scarto tipo di Riproducibilità fissato sulla base della Riproducibilità media degli ultimi anni di **RT-LAB** o lo scarto tipo robusto calcolato sui dati dei partecipanti

**$u_x$  l'incertezza del valore assegnato.**

Quindi come previsto dalla norma ISO/IEC 17043.

Se  $|Z| \leq 2$  o  $|Z'| \leq 2$  il dato è valido

Se  $2 < |Z| < 3$  o  $2 < |Z'| < 3$  il dato è sospetto

Se  $|Z| \geq 3$  o  $|Z'| \geq 3$  il dato è anomalo

Nel caso in cui l'elaborazione del metodo ufficiale sia puramente indicativa (meno di 8 laboratori) il valore di  $x_{pt}$  del metodo non ufficiale coincide con il valore della sua media robusta  $x^*$

Nel caso in cui un metodo non ufficiale fornisca risultati evidentemente non allineati con i risultati dei metodi ufficiali di riferimento, che fornisca cioè una percentuale di dati anomali maggiore del 30%, la valutazione delle prestazioni dei singoli laboratori non verrà eseguita e ne verrà data comunicazione ai partecipanti.